DICTIONNAIRE

DES

MARCHANDISES.

Paris — Impr. de Pommeret et Moreau, 42, rue Vavin.

DICTIONNAIRE

ANALYTIQUE ET RAISONNÉ

DES

ARTICLES INDIGÈNES ET EXOTIQUES

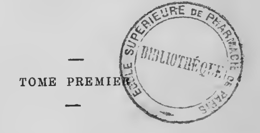
DROGUERIES, ÉPICERIES, PEINTURES, TEINTURES, LIQUIDES, ETC.

OU

CONNAISSANCE DES MARCHANDISES

Ouvrage encouragé par M. le Ministre du Commerce.

Par J.-B. ROUSSEL, Aîné
Ancien professeur à l'École de Commerce de Bordeaux.



TOME PREMIER

PARIS
LIBRAIRIE INTERNATIONALE
24, RUE HAUTEFEUILLE.

1859.

A MONSIEUR LE MINISTRE DU COMMERCE ET DE L'AGRICULTURE,
A PARIS.

Monsieur le Ministre,

Qu'il me soit permis de placer sous vos auspices un ouvrage que vous avez bien voulu accueillir et encourager de toute votre auguste bienveillance.

Adjoint au savant et regrettable M. Guilhe, en qualité de démonstrateur à l'Ecole de Commerce de Bordeaux, j'ai pensé que l'analyse succincte de mes leçons rappelerait bien mieux à la mémoire de mes élèves la trace fugitive de mes paroles.

C'est la connaissance simplifiée de tous les produits naturels

ou scientifiques qui forment l'objet du commerce en général, que je viens aujourd'hui livrer à l'impression. De longues années d'expérience, une pratique constante et surtout le désir ardent d'être utile à mes concitoyens, m'ont sans cesse guidé dans mes recherches et soutenu dans mes travaux.

Le public jugera si j'ai atteint le but que je me proposais.

Quoi qu'il en soit, c'est à vous, Monsieur le Ministre, que je devais reporter mes efforts, car c'est vous dont les suffrages m'ont engagé à persévérer dans cette voie d'enseignement, et dont l'efficace protection a été la première assise de mon livre. Si, depuis lors, il ne vous paraît point avoir démérité de vos sympathies, je m'estimerai trop heureux d'avoir compris l'étendue de mes devoirs, et mon zèle pour obtenir la continuation de vos faveurs égalera la reconnaissance avec laquelle j'ai l'honneur d'être,

Monsieur le Ministre,

Votre très-humble et très-obéissant serviteur,

J.-B. ROUSSEL AINÉ.

PRÉFACE.

Le commerce est une des bases principales de la société, une des conditions essentielles de l'existence des états. L'histoire du commerce se rattache donc intimement à l'histoire du monde, et l'on ne peut étudier l'une sans apprendre à connaître l'autre.

Il résulte de cette double étude que la prospérité d'un royaume dépend de son commerce bien exploité et de l'excellence des lois qui régissent ses relations. Tyr fut la ville qui fournit la première preuve de cette vérité : l'intelligence active de ses habitans, jointe à l'heureuse situation de son port, fit affluer chez elle toutes les richesses de la terre, jusqu'au jour où elle fut détruite et complètement saccagée par le grand Alexandre, aux armes duquel elle avait osé résister un instant.

Tyr fut remplacée par Carthage, dont la splendeur ne tarda pas à exciter la jalousie de Rome, et qui lui disputa pendant cinquante ans l'empire du monde.

Les Carthaginois visitèrent l'Océan bien au-delà des colonnes d'Hercule et poussèrent même leurs exploration, si l'on en croit certains auteurs, jusqu'à ces terres inconnues dont la découverte valut quelques siècles plus tard tant d'honneur et de profit aux Espagnols. La troisième guerre punique vit s'écrouler avec fracas leur formidable puissance.

Ce fut sur ces deux ruines de Tyr et de Carthage que s'éleva la superbe Alexandrie. Sa position la rendit le dépôt de toutes les marchandises de l'Orient et de l'Occident. Après avoir soumis Carthage, il ne restait plus aux Romains qu'à soumettre Alexandrie, pour dicter des lois à l'univers entier. C'est ce qu'ils firent sous le règne d'Auguste, et à partir de ce jour leur richesse ne connut plus de borne. Pline affirme que le commerce de l'Egypte leur rapportait chaque année cent vingt-cinq millions d'écus.

La première ville gauloise qui entretint des rapports commerciaux avec les Romains, fut Marseille qui, par la sagesse de son sénat et l'heureuse issue des guerres qu'elle eut plusieurs fois à soutenir, se plaça bientôt à ce haut rang de richesse et de considération où elle brille encore aujourd'hui. Son exemple ne contribua pas peu à donner l'élan aux villes voisines, telles qu'Arles, célèbre par ses diverses manufactures; Narbonne, qui vit flotter dans son port les pavillons de l'Orient, de l'Afrique, de l'Espagne et de la Sicile; Montpellier, qui remplaça Narbonne, lorsque la rivière de l'Aude eut changé de cours; et, dans un ordre inférieur, Agde, Toulon, Antibes, Fréjus et Aigues-Mortes, dont les habitants fournirent à saint Louis la plupart des vaisseaux dont se composa l'expédition de Tunis.

Les ports de l'Océan Gaulois comptaient Bordeaux, en Guienne; Nantes et Vannes, en Bretagne, ainsi que le fameux Cerbillon, que Strabon plaçait à l'embouchure de la Loire et dont il n'existe plus de trace aujourd'hui. Au milieu des terre était Lyon, au confluent du Rhône et de la Saône.

Peu de temps après la découverte du Nouveau-Monde, partirent de ces ports quelques expéditions d'outre-mer. C'est de cette époque que se sont introduits chez nous tous ces articles d'épiceries et de teintures, dont les produits avantageux sont devenus une source de profits incalculables, qui ont fait de la France une des premières nations commerçantes et industrielles du globe.

On comprend qu'à mesure que nos relations s'étendirent dans les régions lointaines, la connaissance des marchandises importées ait dû suivre une gradation analogue. Les ouvrages spéciaux ne tardèrent pas à se produire, et le premier d'entre eux fut publié en 1619, par Antoine Colin, apothicaire à Lyon, qui le rédigea sur des notes et sur des suppositions tout-à-fait erronées.

En 1735, parut l'*Histoire générale des Drogues simples et composées*, par Pomet, épicier droguiste à Paris, dont le seul mérite est de présenter quelques gravures un peu plus exactes que celles de son prédécesseur, jointes à des renseignemens aussi incomplets.

Celui qui vint allumer le flambeau de la science fut Lemery, dont le *Dictionnaire Universel des Drogues*, imprimé treize ans plus tard, mérite encore d'être consulté, pour la clarté de ses raisonnés et le classement méthodique de ses matières.

On trouve également quelques bonnes notions dans le *Dictionnaire Universel du Commerce*, que Savary présenta au public en 1759; mais, néanmoins, cet ouvrage laisse beaucoup à désirer.

Simon Morelot, professeur au Collége de pharmacie de Paris, refit sur de nouvelles bases, en 1807, le dic-

tionnaire de Lemery, auquel il ajouta une foule de documens inconnus lors de sa première publication.

L'*Histoire abrégée des Drogues*, de M. Guibourt, parut en 1820 et conquit à son auteur une place des plus honorables dans le monde savant. Nous ne révoquons pas en doute le mérite de ce livre, dont, en 1836, trois édition n'avaient pas encore épuisé le légitime succès; mais sa spécialité toute chimique n'en permet l'intelligence qu'à un petit nombre d'initiés et offre de nombreuses lacunes aux recherches des commerçans.

Ce sont ces mêmes lacunes et cette même phraséologie scientifique qui déparent souvent le *Dictionnaire des Drogues simples et composées ou Dictionnaire d'histoire naturelle médicale, de pharmacologie et de chimie pharmaceutique*, publié en 1827 par MM. A. Chevalier et A. Richard, le premier pharmacien chimiste, et le second membre de l'Académie Royale de Médecine.

Comme on le voit, il n'est aucun de ces ouvrages, choisis pourtant parmi les plus réputés, qui réponde complètement aux exigences du commerce. Chacun d'eux pêche par l'insuffisance des renseignemens pratiques, et le vendeur, non plus que l'acheteur, ne saurait être satisfait en les consultant. Tantôt l'auteur n'a parlé de l'article que dans ses rapports avec la science médicale, tantôt il ne s'est occupé que de son utilité agricole, presque jamais il ne l'a envisagé sous son point de vue commercial. C'est cette immense lacune que nous avons essayé de combler; tâche importante et fertile en précieux résultats, à l'accomplissement de laquelle nous travaillons depuis quarante-cinq années.

Rassembler des notions exactes sur toutes les mar-

chandises que le commerce fait servir à ses transactions; détailler leurs différentes espèces, leurs provenances, les tares et les usages de places; fixer les caractères des qualités préférables; indiquer les fraudes auxquelles un article peut être soumis, et donner en même temps les moyens précis de les reconnaître; enfin, classer avec méthode, dans un traité spécial, les instructions pratiques indispensables au négociant : tel est le but de notre Connaissance des marchandises.

Il est facile, à ce simple exposé, de sentir toute l'importance de cet ouvrage.

La Connaissance des Marchandises donnera tous les détails, toutes les notions dont le commerce a besoin dans ses ventes ou dans ses achats. Si cet ouvrage s'adresse aux chefs de maison, en complétant leurs remarques et en formulant leurs observations, il est encore nécessaire à tous les jeunes gens qui veulent se livrer au négoce, car il les met à même d'acquérir, en peu de temps et à peu de frais, des connaissances qu'une longue expérience ou des études opiniâtres pourraient seules leur donner.

La Connaissance des Marchandises préviendra aussi toutes ces erreurs si fatales et si préjudiciables aux maisons de commerce; lorsque les capitaines et les voyageurs iront dans les pays étrangers, ils ne courront plus le risque d'être trompés, soit par leur manque de connaissances particulières, soit par la mauvaise foi du vendeur : ils seront fixés d'avance sur les espèces qu'ils doivent choisir et sur les fraudes dont ils doivent se méfier.

Nous avons cru également convenable d'établir à la

fin de cet ouvrage : 1° un traité de botanique ; 2° un manuel pharmaceutique ; plus, les méthodes de Jussieu et de Tournefort, ainsi que le système de Linné. Ces divers documens familiariseront singulièrement avec les expressions techniques que l'on pourra rencontrer dans le cours de la CONNAISSANCE DES MARCHANDISES.

Ainsi, compléter l'éducation commerciale du pays en donnant à ces études des moyens simples et faciles, tel est le grand motif qui nous a engagé à faire paraître cet ouvrage. En nous livrant aux pénibles recherches qu'il nous a imposées, en surmontant tous les obstacles que nous avons rencontrés, nous avons été soutenu par l'idée que nous avions un but vraiment bon et vraiment utile. Si les sympathies de nos concitoyens viennent encourager nos travaux, nous serons trop heureux d'avoir pu faire quelque chose pour le commerce, cette source féconde de la prospérité des nations.

CONNAISSANCE

DES

MARCHANDISES.



A

AAL, arbre de moyenne grandeur, dont Rumphe donne la description dans son troisième volume des plantes d'Amboine, (page 207.) D'après lui, il en existe deux espèces aux îles Moluques.

La première est connue à Amboine sous le nom d'Aal, et ce botaniste la nomme *Aalius angustifolia*.

La seconde espèce y est connue sous le nom de Mahumaa, qu'il dénomme *Aalius latifolia*.

Les Malais l'appellent Zoubоan-autan ou mahumaha, c'est-à-dire épice du sagou, à cause de l'emploi qu'ils en font pour assaisonner cette substance.

L'aubier de ces deux bois est blanc ; le cœur en est purpurin, assez solide, mais de peu de durée. On s'en sert sur les lieux pour la menuiserie.

Leur écorce est épaisse, succulente, d'une belle couleur rouge ; elle sert à donner une saveur aromatique et une couleur rosée au vin que l'on prépare avec le sagou.

Cet arbre est peu connu en Europe.

ABACA, sorte de lin ou de chanvre fourni par une espèce particulière de bananier. Sa couleur est blanche ou grise; il est en longs filamens. Le plus fin sert à confectionner des tissus, et du plus gros on fabrique des ficelles, des cordages et des sacs.

La tenacité de l'abaca lui a valu quelques importations assez considérables de Calcutta, et nous ne doutons pas qu'à prix égal, nos industriels ne balancent à lui donner la préférence sur nos chanvres.

L'abaca nous vient de l'Inde en balles allongées, carrées et lacées avec des cordes de sa provenance qui pèsent ordinairement de cent à cent cinquante kilog.; pour la toile et la corde, on accorde 6 p. cent, ou la tare réelle.

ABAI, arbrisseau très-connu au Japon et dans les Indes, dont nous a entretenu Kœmpfer dans son histoire botanique intitulée : *Amœnitates*, (pag. 879); il le désigne sous le nom de *Jasminus flore pleno ex suavi fœtido*. — Il est peu ou point connu.

ABANGA, fruit d'un palmier qui vient à Saint-Thomas. Ce fruit ressemble beaucoup au citron dont il a la forme et la grosseur; ses pepins sont employés sur les lieux comme pectoraux. — Il est peu ou point connu; G. Bauhin est le seul qui en ait fait mention.

ABAPUS, espèce de safran des Amériques, commun aux Antilles, à qui P. Plumier a donné le nom de *Crocus foliis et radice scorsoneræ*, et que Linné et Burmann ont désigné sous le nom de *Gethyllis*. Ils en ont indiqué deux espèces, qui sont peu connues en France; nul doute que ce ne soit le cartame ou safran bâtard.

ABAREMO-TEMO, acacia qui croît dans les montagnes du Brésil; Linné l'appelle *Mimosa*.

Ses racines sont d'un rouge foncé, son écorce est cendrée et de goût amer. On l'emploie dans le pays en décoction pour déterger les ulcères. — Peu connu en France.

ABAT-CHAUVÉE, laine de l'Angoumois et du Limousin qui peut s'assimiler à celles des paignons et des pelures, qui sont toutes de qualités inférieures. (Voyez LAINE.)

ABÉCÉDAIRE, — que les habitants de l'île de Ternate appellent *Suba-gorat*, c'est-à-dire tête jaune, les Malais *Daun-*

lada, c'est-à-dire, herbe poivrée ou piquante : et que Rumphe a nommé *Abcdaria*, — plante annuelle à racine fibreuse, piquante comme celle de la pyretrhe ou l'écorce de la bigarade. Lorsqu'on en mâche la tête ou la racine, la langue éprouve une sensation stimulante qui lui procure une volubilité singulière.

Rumphe ajoute que les Ethiopiens s'en servaient pour délier la langue aux enfants qui avaient de la peine à prononcer certains mots arabes. Ils leur faisaient mâcher ces racines mêlées avec l'arec. Les Malais l'appellent encore *Daun-murit*, c'est-à-dire herbe des enfants.

Cette plante n'est point connue en France; nous n'en parlons que pour compléter, autant que possible, la nomenclature alphabétique que nous nous sommes proposé de suivre.

ABEILLE.

Latin, APIS; — anglais, ABEC, A HONEYBEE; — espagnol, ABEJA; — allemand, MUSCHEN HONIG; — portugais, MOSCA PARA MEL; — italien, MOSQUETTE A MIELE.

L'**abeille** est un insecte que les anciens appelaient *Avete* et que nous désignons aujourd'hui vulgairement par le nom de mouche à miel. Buffon et Valmont de Bomare se sont assez savamment éteudus sur ces insectes pour nous permettre de renvoyer nos lecteurs à leurs ouvrages; nous nous bornerons à répéter, d'après eux, qu'ils en ont distingué trois espèces : la première et la plus nombreuse est l'abeille commune; la deuxième, moins abondante, comprend les faux bourdons ou mâles; les femelles forment la troisième.

Ces dernières nous fournissent le miel et les cires dont la chimie et la pharmacie tirent une infinité de préparations. (Voyez CIRE, MIEL et HYDROMEL.)

ABEL-MOSC, graine musquée, ambrette ou graine d'ambrette. (Voyez AMBRETTE.)

ABITS et ABOITS, noms primitifs donnés à la céruse ou blanc de plomb, aujourd'hui nommé oxide de plomb. (Voyez CÉRUSE.)

ABLAQUE, nom adopté pour désigner la soie de perle ou ardassine qui nous vient de Perse par la voie de Smyrne. (Voyez SOIE.)

ABLE ou ABLETTE.

Latin, CYPRINUS ALBURNUS; — anglais, WHITING; — allemand, WEISSLING-WEISSFICH; — portugais, PESCADA; — espagnol, PESCADO; — italien, PESCE DI ACQUA DOLCE.

L'ablette est un poisson d'eau de rivière, de 108 à 167 millimètres de longueur; ses écailles sont minces, argentées sur le ventre et d'un bleu verdâtre sur le dos; il n'a point de fiel. Sa chair est très molle, mais peu savoureuse. La pêche s'en fait toute l'année avec succès dans la Seine.

On retire des écailles de ce poisson, par leur lavage, une essence précieuse, nommée improprement essence d'Orient, et qui devient indispensable dans la fabrication des fausses perles pour leur donner une couleur brillante et naturelle. Cette essence est épaisse comme de l'huile argentine. (Voyez ESS. D'ORIENT.)

ABRICOT.

Latin, ARMENIACA; — anglais, APRICOTREE; — allemand, APRIKOSEN; — espagnol, ALBARICOQUE; — portugais, DAMASCOS ABRICOQUES ALBERCOQUES; — italien, ALBICOCCHE, BRICOCOLI, BERICOCOLI, ALBERCOCCHE.

L'abricot est le fruit de l'arbre nommé abricotier.

On en distingue trois espèces : la première, dont l'amande est amère; la deuxième, dont l'amande est douce; et la troisième, sauvage et non cultivée. Ils sont tous originaires de l'Arménie, ce qui leur a valu le nom d'*Armeniaca*.

Le fruit de la première espèce est rond, très-charnu, de la grosseur d'une pêche moyenne, aplati sur les côtés et sillonné dans sa longueur d'une couleur rose pâle. En cet état, l'économie animale lui donne le nom d'abricot très-improprement, car il n'est qu'un péricarpe renfermant un noyau osseux aplati qui est le véritable fruit, et dans lequel se trouve une amande émulsive d'une saveur légèrement amère à la dégustation. (Voyez AMANDE.)

Le fruit de la seconde espèce est oblong, d'une couleur plus pâle que le précédent; il est aussi moins agréable au goût; son amande est douce.

La troisième espèce donne un fruit d'un très petit volume, encore moins agréable au goût que les autres; la couleur en est ordinairement jaunâtre; son amande est très petite et amère. (Voyez AMANDE.)

L'abricot cru est fort estimé; néanmoins, l'art du confiseur fournit aux gourmets les moyens de satisfaire complètement la divergence de leurs goûts en le présentant sous la forme de compotes, confitures, marmelades, etc. Le pâtissier l'exploite également en faisant des gâteaux où l'abricot joue un très-grand rôle; le liquoriste confit ce fruit à l'eau-de-vie, en ayant le soin de s'emparer ordinairement de ceux de primeur. Cette branche d'industrie fournit, au commerce de l'étranger, des transactions considérables.

Les abricots confits à l'eau-de-vie sont mis en flacons de douze à quatorze, que l'on recouvre d'alcool sucré. On doit veiller à ce que ce liquide soit d'une transparence et d'une blancheur parfaites, que les fruits aient conservé leur couleur naturelle et que leur chair soit ferme et croquante sous les dents.

On rebutera tous les flacons qui renfermeraient un liquide roux, nébuleux, ainsi qu'un fruit menu et décoloré.

Le nom d'abricot vient de *bericox*, dérivé corrompu de *præcox*, parce que ce fruit appartient à la saison du printemps et que c'est un des premiers qui paraissent.

ABROTONE mâle, connu sous le nom d'Aurone. (Voyez AURONE.)

ABROTONE femelle, connue sous le nom de Santoline. (Voyez SANTOLINE.)

ABRUS.

Latin, ABRUS FRUTEX; — anglais, LICORICE ROOT, STICK LICORICE; — espagnol, REGALIS, PALO REGALIZ, PALO DULCE, OROZUS, ALEAZES; — portugais, REGOLIS, REGALIZ, ALCAZUZ; — allemand, SUSCHOLZ; — italien, REGOLISIA, LOGORIZIA, LIQUIRIZIA, LEGNO DOLCE, UGURUZIA.

L'abrus, qu'on nomme aussi *Obruse*, est une plante très vivace qui croît comme le chiendent, *traçant* de même dans toutes les Amériques, en Asie, en Afrique et au Sénégal. Les nègres l'appellent *Boutigiann*, c'est-à-dire *yeux de serpent*, à cause de la ressemblance qu'ont ses graines avec les yeux de ces animaux, dont l'iris est rouge de feu et la prunelle noire. Les taches noires ou bleuâtres répandues sur sa couleur vermeille lui ont fait donner par les Allemands le nom de *Zougzi*, ce qui signifie littéralement *prunelle d'œil*, idée qui se rapporte à celle des Sénégaliens. Les

Français l'appellent réglisse sauvage, parce que sa racine a une saveur sucrée, ou bois de bedeau. Les Chinois l'appellent *Tsjontso, tsjontsjici ou tsjendikithae,* ce qui veut dire chose : qui s'étend ou qui renfle ; les habitants de Ternate, *Ide malacca,* c'est-à-dire yeux d'étourneau ; ceux d'Anboine, *Aylalem ;* ceux de Banda, *Lale* ou *Caju-lale. Zaga* est son nom en langue arabe, et désigne qu'elle peut s'employer dans l'art de l'orfévrerie ; les Malais la nomment *Zoga ;* les habitants de Java, *Saga.*

La feuille et la racine de l'abrus ont une saveur amère au premier abord, mais elle se change bientôt en une douceur assez agréable. On emploie l'une et l'autre dans les maux de gorge, en en faisant une infusion comme pour le thé.

Les graines de l'abrus servent en Europe à faire des chapelets ; en Amérique comme au Sénégal, les nègres les percent pour s'en parer et les portent en forme de colliers, de bracelets, de ceintures et d'amulettes. Les marabouts ou docteurs de la loi en sont presque tous couverts, surtout lorsqu'ils partent pour la guerre.

Il faut choisir cette graine bien arrondie, aussi lourde que possible, avec ses deux couleurs rouge et noire fortement prononcées. On laissera de côté celles qui seront légères, ridées et dont les couleurs ne seront pas bien tranchées.

Sa racine pourrait remplacer la racine de réglisse, et cependant aucun voyageur n'a eu l'idée d'en faire l'essai.

Sa graine germe difficilement en Europe ; en Amérique, on a soin d'en semer dans les jardins à cause de la beauté de sa verdure et de la couleur éclatante de sa graine, laquelle ne se détache de ses gousses que très long-temps après leur ouverture.

Il existe deux autres abrus, connus l'un sous le nom de *Konni,* que les Brames appellent *Ratenagundi,* les Portugais *Frunta contsji,* et les Hollandais *rondeweg-bonen.* Ses graines pilées avec ses feuilles et réduites en pâte avec l'huile de coco, s'appliquent avec succès sur les hémorroïdes. Cette espèce fournit des grains très menus.

L'autre est désigné sous le nom d'anacok ; il croît à Surinam où il porte ce nom ; à Cayenne, on l'appelle *Aouarouboco, Parecoutei, petit Panacoco ;* on s'en sert habituellement dans les tisanes et en cataplasmes pour les douleurs rhumatismales, pour les maladies de poitrine, et pour celles des yeux en les bassinant avec la

décoction de ses graines qui sont aussi de jolie forme et de belle couleur. Elles peuvent pareillement servir à former des colliers et des chapelets.

ABSINTHE.

Latin, ABSINTHIUM; — anglais, WORMWOOD; — espagnol, AXÈNJO; — allemand, WERMUTH, OZNA; — portugais, LOSNA, ABSYTO; — italien, ASSENZIO; — russe, ALSEM, GROOTE ALSEM.

Cette plante se divise en quatre espèces :

GRANDE ABSINTHE ou absinthe romaine;
ABSINTHE PONTIQUE ou petite absinthe;
ABSINTHE de mer ou aluyme;
ABSINTHE des Alpes.

L'absinthe romaine pousse des tiges blanchâtres, lignenses et rameuses, à la hauteur de 1 mètre à 1 mètre et demi. Ses feuilles ressemblent à celles de l'armoise, plante de la *Syngenesie poliganie superflue* de Linné et de la douzième classe de Tournefort. Son odeur est forte, aromatique; elle est d'une saveur très amère; ses fleurs sont toutes de couleur fauve, à fleurons, et naissent autour des branches; il leur succède des semences sans aigrettes renfermées chacune dans leur calice.

Cette espèce est reconnue vulnéraire, stomachique, anti-septique et résolutive. C'est dans son huile volatile et dans son principe extractif que résident toutes ses vertus. Elle est ordinairement cultivée dans les jardins.

La **petite absinthe,** nommée *Pontique*, a ses tiges moins longues que la précédente; ses feuilles sont aussi plus courtes, plus profondément découpées et moins ligneuses.

On en prépare une liqueur vineuse, un sirop, et un extrait un peu moins amer que celui d'absinthe romaine; on l'emploie pour les mêmes causes.

L'absinthe de mer ou *Aluyne*, croît le long des côtes; ses tiges et ses feuilles sont beaucoup plus grosses que celles de l'absinthe romaine, mais son odeur est moins agréable. Elle est utilisée comme les précédentes.

L'absinthe des Alpes ou *Gencpi*, porte ses tiges à la hauteur de 8 à 10 mètres. Cette espèce vient sur les rochers et possède une odeur et une saveur plus douces que toutes les autres.

On s'en sert avec succès dans les pleurésies ; elle provoque, par fortes infusions, la transpiration.

Il faut choisir toutes ces absinthes récemment cueillies et séchées. Avec la première comme avec la seconde espèce, les liquoristes font des liqueurs très estimées, surtout celle qu'on nomme extrait d'absinthe, et qui se prépare avec l'absinthe suisse. Cette dernière plante, dont les botanistes ne parlent pas, a été comparée par nous avec la pontique; elle nous a paru plus petite dans toutes ses parties; sa saveur est aussi d'une amertume plus prononcée et accompagnée d'un arome qui lui est particulier.

Cet extrait d'absinthe se fabrique à Pontarlier, dans le département du Doubs, ainsi qu'à Couvet, petite ville de la Suisse, qui en fournit des quantités considérables. Ce n'est pas qu'il ne s'en fabrique aussi dans quelques grandes villes de France, mais il a été impossible jusqu'à présent d'enlever à celles-là la réputation dont elles jouissent, réputation établie par l'excellence de leur produit et le bas prix auquel elles se livrent au commerce. C'est ce qui détermine la généralité des liquoristes à ne plus s'occuper de la fabrication de cette liqueur et à se borner simplement à s'approvisionner en Suisse ou à Pontarlier.

Cet extrait d'absinthe, pour être de qualité supérieure, doit présenter au moins vingt-sept degrés au pèse-liqueur. Sa couleur doit être d'un vert tirant sur le jaune; introduite dans l'eau elle doit la rendre laiteuse, avec un reflet d'opale. On en fabrique quelques-unes dont la couleur est blanche, mais qui doivent présenter le même degré de force.

Cette liqueur circule dans le commerce en futailles de bois blanc, cerclées en fer, pouvant contenir de quatre-vingts à cent litres.

L'extrait d'absinthe confectionné à Paris, et dans les autres villes, possède une saveur plus douce, mais il conserve peu sa couleur dans l'eau.

ACACIA.

Latin, ACACIA; — anglais, ACACIA; — allemand, AKASIA; — espagnol, ACACIA; — portugais, ACACIA; — italien, ACACIA.

ACACIA AMÉRICAIN,	ACACIA UEREK,
ACACIA NEBNEB,	ACACIA DED,
ACACIA GONAKÉ,	ACACIA VERA,
ACACIA SIUNG,	ACACIA NOSTRA,

L'acacia est un arbre dont la famille est très nombreuse puis-

qu'on en a distingué plus de trente espèces qui figurent dans les légumineuses.

Ce nom d'acacia vient des Grecs et fut adopté par Théophraste Dioscoride, Pline et les modernes. Il est généralement répandu sur tout le globe et principalement en Arabie et dans toute l'Asie où il en existe huit espèces qui fournissent des masses de gommes qui alimentent un important commerce. Nous allons les décrire en suivant régulièrement la nomenclature que nous avons établie en tête de cet article.

L'**acacia américain** n'a été ainsi nommé que parce qu'il est originaire de l'Amérique septentrionale et principalement du Canada, d'où il fut transporté en France, en 1600, par Vespasien Robin, professeur de botanique, qui le plaça au Jardin Royal à Paris, où il le montrait sous ce nom. Cet arbre est de moyenne grandeur; il porte le long de ses jeunes branches des épines nombreuses, d'une couleur rouge rembrunie, courtes, aplaties et courbées en crochets comme celles du rosier. Ses feuilles sont ailées avec un impair et ressemblent à celles de la réglisse; ses fleurs sont papillonacées, blanches, pendantes en épis, et d'une odeur forte très-agréable. Leur fruit est une gousse aplatie, membraneuse, de la longueur du doigt, à une seule loge qui s'ouvre en deux parties et qui contient de deux jusqu'à huit graines aplaties.

Son écorce intérieure est d'une saveur douce rappelant celle de la réglisse, ce qui lui a valu des Anglais le nom de *Liquorcectree* (réglisse-arbre); il ne donne point de gomme.

Cet arbre est devenu d'une très-grande utilité à l'industrie agricole et manufacturière; aussi figure-t-il avec avantage dans les charronnages, etc. (Voyez BOIS D'ACACIA.)

L'**acacia nebneb** *(mimosa nilotica)* ou gommier rouge, est, d'après Dioscoride, l'arbre sans malice des Grecs. Les Arabes lui donnent le nom de *Achachie, Alcharad, Amgailem,* et *Schittim*. Il croît dans les sables du Sénégal ainsi que dans l'Arabie; il est surtout très-commun dans l'île de Sor et dans le voisinage de Saint-Louis, à l'embouchure du Niger. Sa hauteur ne dépasse pas 6 mètres et demi; il a la forme d'un buisson; son écorce est grossière, sillonnée comme celle de l'orme, d'une couleur brun-noir, et elle recouvre un bois très-dur et très-pesant. Son aubier est

jaune et le cœur rouge-brun. A chaque côté des feuilles qui sont hémisphériques, au lieu de stipules, il existe deux épines coniques droites, écartées horizontalement, et dont l'une est plus courte d'un tiers que l'autre; entr'elles poussent des fleurs jaunes de la forme de celles de l'acacia français. Elles sont hermaphrodites et remplacées plus tard par un légume plat, droit, long de 10 à 15 centimètres, mais huit à dix fois plus étroit, d'un vert brun, lisse et luisant, et composé de six à dix articles discoïdes si étranglés qu'ils paraissent réunis bout à bout comme par un collet qui n'a souvent pas 3 millimètres de diamètre. Son écorce est assez épaisse et contient, entre les deux épidermes, un parenchyme gommeux, rougeâtre et luisant. Chaque articulation renferme une semence elliptique, obtuse, d'un gris-brun, longue de 5 millimètres et attachée par un filet extrêmement court.

Les nègres d'Oualofs, du Sénégal, font peu de cas de la gomme rouge que fournit cet acacia à cause de son amertume et de son astringence. Ils s'en servent cependant dans les maladies secrètes en décoction avec la racine d'une malvacée qu'ils nomment *Lâss*. Dans les maladies vénériennes, ils en boivent à jeun tous les matins 61 grammes environ dissous dans une limonade faite avec le tamarin. Ils en mâchent aussi les feuilles dans les affections scorbutiques et cela avec efficacité.

Le parenchyme gommeux qui se trouve entre les deux épidermes des gousses et dans leur intérieur, qui est rouge, sert à tanner les peaux de moutons et de chèvres, et leur donne l'apprêt du plus beau maroquin.

L'acacia gonaké est très abondant au Sénégal; il produit une seconde espèce de gomme rouge que les nègres d'Oualou connaissent sous le nom de *Gonaké*. Il diffère du précédent en ce qu'il ne vient bien que dans les terres qui sont moitié sablonneuses et moitié argileuses-rougeâtres et qui se trouvent à une distance de 32 à 40 kilomètres de la mer; l'autre se plaît au contraire dans les sables mouvans des côtes maritimes. Le gonaké compose en grande partie les immenses forêts qui couvrent le Sénégal.

Cet arbre s'élève communément de 6 à 9 mètres. Son tronc est droit, d'un diamètre de 3 à 6 décimètres, couronné de branches ouvertes sous un angle de 45 degrés; le bois en est blanc ou grisâtre, à demi sec, et d'un beau rouge. Les gousses qui succèdent aux fleurs, longues de 15 à 20 centimètres et larges de 18 à 20

millimètres, sont d'un brun noir terne, couvertes de poils et marquées de douze à treize nœuds dont les étranglemens peu profonds indiquent les séparations des cellules qui renferment chacune une graine de 11 millimètres de longueur.

La gomme de cet acacia est plus rouge, plus amère et plus abondante que celle du nebneb; aussi figure-t-elle pour les deux tiers dans le commerce des gommes de Sénégal. Son écorce intérieure ainsi que ses gousses sont préférées pour tanner les cuirs destinés à faire les maroquins. Son bois est propre aux ouvrages de marqueterie.

L'**acacia siung** est très-abondant dans le milieu du continent et surtout au Cap-Vert; il n'atteint jamais plus de 8 mètres; il est d'une forme singulière; son tronc a 3 à 5 mètres de diamètre; ses branches s'élèvent souvent à 6 mètres de terre et s'étendent horizontalement, ce qui lui donne une forme de parasol. Ses feuilles, fort douces et semblables à celles du nebneb, ainsi que ses fleurs et ses épines, sont cependant plus pointues et recourbées en dessous; quant aux gousses, elles sont absolument identiques.

Cet arbre donne une gomme blanchâtre en petites larmes et en minime quantité, que l'on réunit indistinctement lors de la récolte.

Les racines de l'acacia siung sont longues, souples, difficiles à rompre et d'un rouge brun. Les nègres en font des manches pour leurs zagayes, armes qui ont de 2 mètres à 2 mètres 1/2 de longueur sur 16 à 18 millimètres de diamètre. Les graines provenant de ses gousses font la nourriture des singes verts appelés *Golo*, et des perruches connues sous le nom de *Kueil* au Sénégal.

L'**acacia nerek**, le plus répandu au Sénégal et dont le suc fait presque la seule nourriture des Arabes pendant leurs voyages à travers les déserts, se plaît sur les côtes sablonneuses, depuis l'embouchure du Niger jusque vers les bords du Cap-Blanc. Il ne fut connu des Européens qu'en 1748, époque à laquelle M. Hasselquist observa ses productions, d'après les notes que lui avait fournies M. Jussieu de l'Académie des Sciences. Excité par le désir de la découverte, il remonta le Niger à trente lieues de son embouchure, et après avoir visité le lieu où se fait annuellement la traite de la gomme, il atteignit, vers le nord les immenses forêts où les Arabes et les Maures puisent ce produit qu'ils fournissent à toute l'Europe.

Cet intrépide voyageur envoya, avec d'autres plantes, quelques acacias nerek, que Linné, en 1753, nomma *Mimosa Sénégal, Spinis ternis, Intermedio reflexo, Foliis bipinnatis* et *Floribus spicatis*.

Le nom d Uerek a été donné à ce gommier blanc par les nègres du pays d Oualofs ; il se rencontre aussi de l'île Saint-Louis du Sénégal jusqu'au Cap-Vert.

Cet acacia ne s'élève que de 6 mètres à 6 mètres et demi, sa forme est peu élégante, très régulière, et a l'apparence d'un buisson; son tronc est incliné en tous sens et recouvert du haut en bas de branches tortueuses, menues, denses et fortes; l'écorce qui le recouvre est peu épaisse, lisse, luisante, d'un gris cendré ou brun; le bois en est blanc, plein et dur. Ses épines sont le plus souvent au nombre de trois; elles sont côniques, luisantes, brunes, longues de 5 millimètres et assez égales entre elles; les deux collatérales sont droites et écartées horizontalement, la troisième est courbée en forme de crochet. Ses fleurs, blanches comme celles de l'acacia français, sont remplacées plus tard par un légume extrêmement aplati, elliptique, pointu aux deux bouts, long de 1 décimètre, cinq fois moins large, veiné à l'extérieur, ondé légèrement sur les bords, et semé de poils courts peu sensibles. Il s'ouvre de lui-même d'un bout à l'autre et présente à l'œil des semences jaunes, verdâtres, orbiculaires, très aplaties, d'un diamètre de 7 millimètres environ, pointues par leur bout inférieur et marquées sur chaque face d'un sillon demi-circulaire dont les cornes regardent le point où elles sont attachées, comme celles des légumineuses.

Les feuilles du gommier blanc sont un peu amères et leur saveur est suivie d'une légère astriction. Quand la terre a été humectée abondamment par les pluies qui tombent de juin en septembre, on commence à voir couler du tronc et des branches un suc gommeux qui y reste attaché sous la forme de larmes, quelquefois vermiculées et tortillées, mais le plus souvent ovoïdes ou sphériques, de 5 centimètres de diamètre, ridées à leur surface, d'un blanc terne, transparentes, cristallines et luisantes dans leur cassure; d'une saveur douce, mais sans fadeur; elles sont accompagnées d une légère âcreté qui n'est remarquée que par les personnes qui en font un usage habituel. Ces larmes coulent naturellement, sans le secours d'aucune incision, pendant toute la

saison de la sécheresse, qui dure depuis le mois d'octobre jusqu'à celui de juin ; quelquefois, le vent d'est qui règne alors les détache et les fait tomber sur la terre; mais le plus grand nombre reste attaché à l'écorce d'où elles sont sorties. C'est aussi pendant cette saison que le uerek porte ses fleurs; ses premières gousses commencent à mûrir dès le mois de novembre.

Les Maures font la récolte de la gomme tous les ans dans les forêts de la rive septentrionale du Niger, distantes de 60 kilomètres de ce fleuve et qui s'étendent vers le nord jusqu'à 400 kilomètres. Ces forêts peuvent avoir 100 kilomètres de largeur de l'occident à l'orient; les Maures les divisent en trois, qui sont distantes chacune de 4 kilomètres ; ils désignent la première sous le nom de forêt de Sahel; c'est la plus proche du Niger ainsi que de la mer. La seconde est appelée la forêt de Lebiar et cotoie la côte sablonneuse qui borde l'océan; elle est la plus grande. Enfin, la forêt d'Alfatak est la troisième, qui occupe une bande de terre moitié sablonneuse, moitié argileuse, à l'orient des deux autres forêts; sa largeur est encore ignorée. La première de ces forêts est presque composée de gommiers blancs uerek; la seconde de petits gommiers rouges nebueb; la troisième possède en plus grande quantité le gommier Gonaké.

La forêt de Sahel est, comme nous l'avons dit, la moins étendue des trois; mais elle est aussi celle qui fournit la gomme la plus estimée; elle appartient à la tribu maure qu'on nomme Thrarga ou Terarza, dont le chef était, en 1700, Hamao Alichandora, fils d'Addi, qui donna son nom au port d'Addi, appelé par corruption Portendic. C'est dans ce port, ainsi que du côté d'Arguin, qu'elle transporte ses tentes et ses villages ambulans pour venir distribuer aux Européens les gommes qu'elle a récoltées.

La forêt de Lébiar appartient à des Maures très laborieux de la tribu des Auled-el-Agi. Quoique voisins d'Arguin, ils préfèrent apporter leur gomme à l'escale du désert, à cause des pâturages qu'ils trouvent au bord du Niger, où ils passent le reste de la saison sèche jusqu'en mai ou juin.

La forêt d'Alfatak appartient à la tribu des Ebrageua. Elle commence au bord du lac Caëv, improprement appelé Cayaë, qui s'étend considérablement dans l'est. Ses insulaires viennent porter leur gomme à l'escale de Douaï, sur le terrier rouge, dans le voisinage du comptoir de Podor, à 200 kilomètres du

fort de ce nom, sur les terres du royaume Siratik, dont les naturels nègres sont nommés Peuls et par corruption Foules.

C'est sur ces divers points que la traite de la gomme s'établit avec les Européens. Ce furent les Français qui, premiers possesseurs du Niger, en retirèrent de grands avantages; cela éveilla la cupidité des Anglais, des Hollandais et des Portugais qui cherchèrent à attirer les Maures sur les côtes maritimes. Pour y réussir, ils s'établirent d'abord parmi eux, à Portendic, puis ils gagnèrent un de leurs chefs, Hamar-Halichandora, par des présens considérables et le déterminèrent, à force d'argent, à maltraiter et à piller les deux autres tribus qui allaient porter leur gomme sur le Niger, afin de les obliger à venir à Portendic et à leur apporter la masse de leurs récoltes; ils achetaient la gomme à un très-haut prix, et livraient même à perte leurs marchandises d'échange. Mais ce procédé ne leur fut pas profitable, et, victimes de nombreuses friponneries de la part des Maures, ils se virent bientôt forcés d'abandonner un commerce qui leur devenait trop onéreux. Ils s'en allèrent bâtir sur le roc de l'île d'Arguin un fort dont ils furent bientôt chassés par les Français qui le démolirent. Tous ces événemens n'empêchèrent pas les Anglais de venir encore semer la zizanie parmi ces peuplades barbares pour en obtenir quelques gommes dont les plus grandes quantités passaient dans nos mains, ce qui les obligeait à venir s'approvisionner chez nous pour leurs besoins quotidiens. Notre supériorité sur les étrangers a toujours été établie, et depuis surtout que Saint-Louis est en notre possession, nous avons acquis sur eux de grands avantages.

Bordeaux, Nantes et le Havre sont les ports de France où cette branche d'industrie est devenue la plus importante. — Quant à Marseille, elle s'attache exclusivement au commerce de la gomme qui arrive de l'Arabie par le levant.

L'**Acacia Ded**, ainsi nommé par les nègres du Sénégal, est du même genre que le gommier blanc uerek; il ne s'élève pas plus haut que 3 mètres 25 centimètres; son écorce est mince et brune; son bois blanc, plein et dur. Ses jeunes branches sont verdâtres, pentagones, couvertes de poils courts assez serrés et armées de tous côtés d'épines pareilles à celles des rosiers, recourbées en dessous en forme de crochet. Ses feuilles ressem-

blent à celles du Uerek ; ses fleurs sont également blanches. Ses gousses légumineuses n'ont que 5 à 7 centimètres de longueur ; elles sont trois fois moins larges, d'une couleur brune presque noire, marquées sur chacune de leurs surfaces de deux à trois grandes fossettes et partagées intérieurement en quatre ou cinq loges renfermant une graine orbiculaire qui n'a ni prolongement ni impression sur ses faces.

Cet acacia paraît être très-abondant le long du fleuve du Tigre, dans la Mésopotamie, et de l'Euphrate, dans l'Arabie déserte. Il est désigné sous le nom de *Schack* par les Turcs et de *Schamuth* par les Arabes, qui le détruisent partout où il se propage, comme nous le faisons pour la fougère lorsqu'elle envahit nos champs ; il nuit beaucoup à la végétation et fournit peu ou point de gomme.

L'acacia Vera est le suc épaissi du fruit du prunellier ou prunier sauvage qui porte des gousses comme celles du Lupin, et que certains auteurs font figurer parmi les différentes classes d'acacias.

Ce suc nous est envoyé d'Egypte, par la voie de Marseille, renfermé dans des vessies. Il est d'une couleur rouge-rembrunie et d'une saveur acerbe ; on l'a employé long-temps comme astringent et fortifiant ; aujourd'hui on ne s'en sert guère que pour composer la thériaque, le mithridate et les trochisques de succin.

Il faut choisir ce suc d'acacia exempt d'impuretés, solide, pesant, d'une couleur brune peu foncée et luisante, facile à se diviser, friable et d'une saveur acerbe.

L'acacia de Germanie, qu'on nomme aussi *acacia nostra*, est le suc des fruits du prunier sauvage, que l'on cueille avant leur parfaite maturité. On le fait épaissir en consistance d'extrait et on le renferme également dans des vessies. Cette espèce nous vient d'Allemagne ; il faut la choisir exempte d'impuretés, bien sèche, d'une couleur noire et d'une odeur se rapprochant de celle du suc de réglisse. On s'en sert comme astringent en remplacement de l'acacia vera.

Pour nous résumer sur l'article acacia, nous ajouterons que les six premières espèces sont les seules qui fournissent au commerce toutes les gommes aqueuses et mucilagineuses nommées gommes Arabiques et du Sénégal ; les deux dernières espèces

étant considérées l'une comme plante nuisible, l'autre comme suc. (Voyez GOMME.)

ACAJA, prunier très-abondant au Brésil où il vient à une grande hauteur. Linné le place dans sa *Décandrie Pentagynie*. Son écorce est raboteuse et de couleur cendrée comme celle du sureau; ses feuilles sont douces au toucher, opposées les unes aux autres et d'une largeur moyenne; ses fleurs sont petites, abondantes, jaunâtres, et disposées en rameaux. A ces fleurs succèdent des prunes semblables à celles de notre pays, de couleur jaune, succulentes, d'un goût agréable et de bonne odeur. Son amande est d'un blanc jaunâtre; son bois est rouge et léger comme le liège.

Les feuilles de l'acaja sont astringentes. Les naturels du pays retirent de ses fruits un suc dont ils se servent pour arroser la viande qu'ils font rôtir.

Suivant l'opinion d'un auteur recommandable, on pourrait retirer de ces prunes un vin qui, par la distillation, serait à même de fournir une liqueur alcoolique semblable au kirch-waser.

Ces prunes desséchées, connues en France sous le nom de prunes de Monbin, y sont fort rares, même à Paris, où l'on n'en reçoit qu'en très petite quantité; elles sont d'un goût agréable et d'une couleur jaune un peu foncé.

ACAJOU.

Latin, ACAJOU; — anglais, ACAJOU-TREE, CAJU CASEN; — allemand, AKAJUBAUM, AKAJUHOLZ ODER BAUM; — espagnol, ACAJU; — portugais, CAJU, CAJUEIRO; — italien, ACAJUU.

ACAJOU D'HAÏTI RONCEUX.
Idem — MOUCHETÉ.
Idem — CHENILLÉ.
Idem — MOIRÉ.
Idem — VEINÉ.
Idem — UNIS.
ACAJOU DE CUBA avec mêmes désignations.
ACAJOU D'HONDURAS avec mêmes désignations.
ACAJOU DU SÉNÉGAL nommé CAILCÉDRA.
ACAJOU FEMELLE.

L'acajou, qu'on nomme aussi bois de Mahogony, est un arbre originaire du Brésil, qui appartient à la *Décandrie monogynie* de

Linné, famille des fausses légumineuses. Il croît sans culture dans toutes les forêts du Tropique, en Asie, en Afrique et en Amérique. A Saint-Domingue surtout, il acquiert un développement d'autant plus prodigieux qu'il lui a mérité le surnom de géant des forêts. Il vient le plus souvent sur les débris de rochers. Sa forme est celle d'un marronnier sauvage, ses rameaux sont flexibles et courbés; son bois est fort, dur et compact; son écorce est comme celle du chêne; ses feuilles ressemblent à celles du noyer, mais elles sont plus odorantes; ses fleurs, petites, sont composées chacune de cinq feuilles et sont ramassées jusqu'au nombre de cent dans une grosse ombelle; blanches quand elles s'épanouissent, elles deviennent ensuite d'une couleur incarnate; leur odeur suave rappelle celle du lys des vallées. Au milieu de ces fleurs s'élève un pistil qui soutient un fruit formé en chapiteau et d'un vert foncé, qui en mûrissant prend la couleur d'olive; son écorce est épaisse, dure, ligneuse, poreuse et noirâtre en dedans. C'est ce que l'on nomme la noix d'acajou. Elle renferme une amande émulsive blanche fort bonne à manger.

L'écorce de la noix d'acajou est humectée d'une huile noire, âcre et caustique qui exude facilement quand le fruit est récent et qu'on le fait chauffer. On s'en sert pour faire disparaître les cors des pieds, mais il faut l'employer avec beaucoup de précaution, en évitant qu'elle ne s'étende; elle sert aussi à consumer les chairs baveuses.

Ces noix sont nommées en pharmacie Anacardes Anthartiques. (Voyez ce mot.)

L'**acajou d'Haïti** est de nature à être bien examiné en raison des nuances nombreuses qu'il présente. Cette partie du globe a le privilége de produire les plus beaux bois et les madriers les plus monstrueux, car il en existe de 6 à 7 décimètres d'écarrissage sur 5 mètres à 6 mètres de longueur.

L'**acajou ronceux** devra présenter à la sonde un mélange de couleurs, des festons d'un rouge foncé et des festons d'un rouge moins vif.

L'**acajou moucheté** présentera de petits nœuds ovales, moitié clairs, moitié obscurs; il faudra donner la préférence aux madriers qui en sont le plus pourvus.

L'**acajou chenillé** doit présenter à la sonde des lignes

blanchâtres ombrées figurant des plaques de vermeil, situées au hasard dans une position longitudinale et diagonale, se croisant et s'interrompant. On doit choisir les madriers qui sont le plus couverts de ces lignes.

L'**acajou moiré** se présente à la sonde tissé en dessins onduleux et transverses, ce qui produit à l'œil l'effet d'une étoffe moirée.

L'**acajou veiné**, comme l'indique son nom, est parsemé de lignes longitudinales formant des veines continues ou alternes, d'une couleur rouge plus ou moins claire.

L'**acajou uni** est d'une couleur tout-à-fait égale; il faut donner la préférence à celui dont les pores sont rapprochés et qui possède une couleur franche particulière.

L'**acajou de l'île de Cuba** prend le second rang dans l'ébénisterie. Les plus forts madriers qui nous soient parvenus ont de 4 à 5 décimètres d'écarrissage sur 5 à 7 mètres de longueur.

L'**acajou d'Honduras** tient le troisième rang. Ses madriers n'ont tout au plus qu'un décimètre à 1 décimètre et demi d'écarrissage sur 3 à 5 mètres de longueur.

L'**acajou du Sénégal** nous parvient sous le nom de bois de Cailcédra; cette désignation paraît mieux lui convenir; sa forme et son tissu ne sauraient s'assimiler à la famille des acajous. Depuis peu d'années, l'Afrique nous en envoie une grande quantité en madriers de très fortes dimensions, mais sa dureté et sa couleur généralement vineuse ont obligé les ouvriers à le mettre presque au rebut ou bien à exiger des vendeurs de le leur abandonner à des prix qui couvrent à peine les frais de transport.

L'**acajou femelle** nous vient de Honduras; il se rapproche du précédent par sa couleur; mais il est si mou, si poreux et si léger que les ouvriers français ne peuvent se décider à l'utiliser, quoiqu'il soit vrai que les Anglais en font un grand usage.

Cette espèce d'acajou est très amère et exhale une odeur aromatique. On le désigne aussi sous le nom de Cèdrel odorant.

Il est indispensable d'ajouter à ce que nous venons de dire au

sujet de ces diverses qualités, que ce qui caractérise particulièrement l'acajou de toute provenance, c'est sa couleur rouge et sa pesanteur.

Il faut dans les achats, tout en prenant les précautions que nous avons indiquées, savoir choisir le bois dont les dessins sont les moins connus.

Pour sonder les bois en général, on doit se servir d'une petite gouge de tourneur ou de menuisier, bien effilée; l'appuyant sur l'objet à sonder, la faire pénétrer assez profondément pour en enlever la superficie, atteindre la nuance que l'on veut rechercher.

Tous les bois d'acajou s'achètent au poids. L'usage, sur les cinq places maritimes de France, est d'accorder 2 p. 100 de trait par 50 kilogrammes.

ACANTHE.

Latin, ACANTHUS; — anglais, BRANK-URSINE, AN HERBOTHERWSE, CALLED BEARS-BREECH, BEARS-FOOTS; — allemand, BARENÖHZLEIN BARENWRZ; — espagnol, OREJA DE OSO; — portugais, ORELHA DE URSO CORTUSA; — italien, ORRECHIO DI ORSO.

L'**acanthe**, plante de la *Didynamie angio spermie* de Linné, qu'on nomme aussi Brancursine ou Oreille d'Ours, s'élève à 6 à 10 décimètres de sa racine; elle est couverte de grandes feuilles larges, découpées, molles et remplies d'un suc mucilagineux. Ses fleurs prennent naissance depuis le milieu de sa tige jusqu'à son sommet; elles sont oblongues, blanches, monopétales et se succèdent. Le fruit qui en provient ressemble à un gland; sa semence est renfermée dans deux cellules. Ses racines sont traçantes, de couleur noire en dehors et blanche en dedans.

Cette plante est reconnue émolliente et apéritive; on l'utilise en lavemens et en cataplasmes pour les brûlures.

Il faut choisir sa racine aussi récente que possible.

ACAPALTY. (Voyez POIVRE LONG.)

ACARA-PATSJOTTI, arbrisseau du Malabar, que les Brames appellent *Tilo-Sameno*, les Portugais *Salao Famea*, et les Hollandais *Lerick-Wifken*. Il vient à la hauteur de 2 à 3 mètres et est presque toujours vert; il fleurit en août et donne des fleurs en forme de grappes qui sont hermaphrodites, blanches, de très bonne odeur et composées d'un calice d'une seule pièce.

Ce calice, rempli d'abord d'étamines sous forme de houppes, voit ses étamines remplacées ensuite par des capsules ovoïdes, verdâtres et contenant chacune une graine de même forme.

On prête à cet arbrisseau des vertus souveraines pour guérir les maux de gorges, les aphthes et les ulcères de la bouche. Pour cela on fait bouillir les feuilles dans de l'eau de riz et l'on s'en gargarise.

Il en arrive peu ou point en France; aussi y est-il à peu près inconnu.

ACÉTATE.

Acétate d'Alumine.	Acétate de mercure.
Acétate d'Ammoniaque.	Acétate de morphine.
Acétate de chaux.	Acétate de plomb.
Acétate de cuivre.	Acétate de potasse.
Deutacétate de cuivre.	Acétate de soude.
Acétate de fer.	Acétite.

Les Acétates sont les produits de l'acide acétique ou acide du vinaigre combiné avec les bases salifiables. Le caractère distinctif de ces sels est d'être décomposables au feu comme ceux des végétaux; mais ils donnent, la plupart, dans leur décomposition, un produit particulier auquel la chimie donne le nom de *Pyro-acétique*.

L'**acétate d'alumine** est d'un très grand emploi dans les arts, surtout en teinture, et dans la fabrication des toiles peintes. C'est l'alun dont on se sert en le décomposant avec l'acétate de plomb. Il est incristallisable.

L'**acétate d'ammoniaque**, incristalisable aussi, se prépare en combinant l'acide acétique et l'ammoniaque liquide. Celui qu'on nomme *Esprit de mendererus* diffère en ce qu'il est préparé avec le résidu de la distillation de la corne de cerf; il n'est employé qu'en médecine.

L'**acétate de chaux** se prépare directement dans la purification en grand de l'acide pyroligneux, il est ordinairement en cristaux blancs, en prismes allongés; on l'emploie comme réactif.

L'**acétate de cuivre** ou *sous deutacétate de cuivre* n'est autre chose que le verdet ou vert de gris et le deutacetate neutre, le verdet cristalisé, dénommés le plus ordinairement cristaux de Vénus. (Voyez verdet et verdet cristallisé.)

L'**acétate de fer** se prépare en soumettant au contact de l'air de la vieille ferraille avec du vinaigre ou de l'acide pyro-acé-

tique. Il est incristallisable, d'une couleur rouge : il en existe de trois espèces, mais le tritacétate est le seul que l'on emploie en teinture sous la dénomination de liqueur de ferraille.

L'**acétate de potasse** n'est autre chose que la terre-foliée de tartre, sel blanc très déliquescent, qui ne se cristallise qu'en petites paillettes.

L'**acétate de soude** se prépare comme l'acétate de potasse, mais il se cristallise assez facilement. Ses cristaux ressemblent à ceux du sulfate de soude dont on aurait troublé la cristallisation. En versant dessus un peu d'acide sulfurique concentré on les distinguera sans peine.

L'**acétate de mercure** est employé en pharmacie en protacétate. Ses cristaux sont en petites paillettes très-brillantes.

L'**acétate de morphine** exerce une forte action sur l'économie animale. Ses cristaux sont en aiguilles radiées peu solubles dans l'eau; mais il s'y dissout facilement avec une légère addition d'acide acétique.

L'**acétate de plomb** n'est autre chose que le sucre de Saturne ou sel de Saturne. Il est blanc, en prismes allongés, quadrilatères, et terminés par une pointe à deux faces. Dissous dans le vinaigre, il forme une liqueur blanche connue sous le nom d'extrait de Saturne, et que la chimie nomme *sous-acétate de plomb*.

ACÉTITE se dit de même qu'*acétate*. (Voyez ACIDE ACÉTIQUE.)

ACHE.

Latin, APIUM OFFICINARUM; — anglais, ACHE, WATFR PARSELEY; — allemand, EPPICH; — espagnol, APIO; — portugais, APIO; — italien, APPIO PALUSTRE.

ACHE DES MARAIS. ACHE DES MONTAGNES.
ACHE DOUX.

L'**ache des marais** est une plante très importante en médecine à cause des services qu'elle rend; elle appartient à la *Pentanderie triginie* de Linné et est reconnue apéritive et pectorale. Elle donne un sirop et une conserve. Sa racine est longue, grosse, droite et se divise en plusieurs branches. Il faut avoir soin de la choisir aussi récente que possible.

Ache des montagnes. (Voyez LIVÊCHE.)

Ache doux, sceleri ou céleri. (Voyez ce mot.)

ACHÉE. (Voyez LOMBRICS.)

ACHIAR, vulgairement *achar*, que les Hollandais écrivent *atsjaar*, est la réunion de plusieurs végétaux confits au vinaigre dans un même vase.

L'achiar le plus estimé est l'*achiar bambou*, préparé dans les îles de la Sonde et les Moluques. Il est composé de racines de bambous bien nettoyées, confites dans le vinaigre du coco, et assaisonnée de poivre, de poudre de curcuma et d'autres ingrédients aromatiques.

Cette confiture est extrêmement recherchée dans les Indes et en Angleterre; aussi les Malais en font-ils un très grand commerce avec les Hollandais qui vont ensuite la distribuer sur divers points du continent. On la mange comme les cornichons de France. On choisit cet achiar bambou en morceaux de racine de canne de 54 millimètres de long et de 4 millimètres de diamètre; de la consistance des cornichons, se coupant nettement comme eux, d'une couleur jaune pâle et d'une odeur épicée, forte et pénétrante. Il faut observer qu'ils soient toujours recouverts de leur sauce, car, sans cette précaution, la chair blanche qu'ils doivent avoir serait brune et coriace.

Cet achiar arrive en Europe dans des vases de terre vernissés, pesant 12 à 15 demi kilog. la sauce comprise.

L'achiar ordinaire se compose de quelques morceaux de cannes bambous, de piment des jardins, de quelques piments enragés, de gingembre, de choux palmiste et de curcuma; il est moins estimé que le précédent.

Il faudra le choisir exempt de racines coriaces, d'une bonne odeur, d'une couleur jaune, et surtout ne pas oublier que la sauce doit toujours en recouvrir toutes les parties.

L'achiar est reconnu stimulant et apéritif. Ceux que l'on vend en France sont des légumes confits au vinaigre et à la moutarde, tels que les cornichons déjà cités, les câpres, les carottes, les choux, etc. — Ils sont infiniment plus doux que les achiar des Indes. On doit toujours accorder la préférence à ceux qui sont le plus récemment apprêtés.

ACHIOTL. (Voyez ROCOU.)

ACICOCA. (Voyez COCA.)

ACIDES.

ACIDES :

Acéteux *(voyez acide acétique.)*
Acétique.
Aérien *(voy. acide carbonique.)*
Ambreïque.
Amniotique ou allantoïque.
Antimonieux *(voy. oxide d'antimoine.)*
Antimonique *(voy. oxide d'antimoine.)*
Arsenique.
Arsenieux *(voy. oxide d'arsenic.)*
DEUTO.
Benzoïque.
Bombique.
Boracique.
Borique.
Butyrique.
Camphorique.
Caprique.
Carbo muriatique *(voy. oxide chloroxicarbonique.)*
Carbonique.
Caséïque.
Cevadique.
Chloreux *(voy. oxcide de chlore.)*
Chlorique.
Chlorique oxigéné.
Chloro-cyanique.
Chloro-phosphoreux *(voy. chlorure de phosphore.)*
Chloro-phosphorique *(voy. chlorure de phosphore.)*
Chloro-sulfurique *(Voy. chlorure de soufre.)*
Chloroxi-carbonique.
Cholestérique.
Chromique.
Chromo-sulfurique.
Chyazique.
Citrique.
Colombique.
Crayeux, connu sour le nom d'acide carbonique.
Cyanique.
Delphinique *(v. acide phocénique)*

ACIDES :

Gluique *(voyez acide oléique.)*
Ellagique.
Fluo-borique.
Fluorique.
Fluorique silicé.
Formique.
Fulminique.
Fungique.
Gallique.
Hiricique.
Honigstique *(voy. acide melllitique.)*
Hydriodique.
Hydro-chlorique.
Hydro-ferro-cyanique.
Hydro-cyanique.
Hydro-muriatique *(voy. acide hydro-chlorique.)*
Hydro-sélénique.
Hydro-sulfurique.
Hydro-xanthique.
Hypo-nitreux.
Hypo-phosphoreux.
Hypo-phosphorique.
Hypo-sulfureux.
Hypo-sulfurique.
Igazurique.
Iodeux.
Iodique.
Iodo-sulfurique.
Jatrophique.
Karabique *(voy. acide succinique)*
Kinique.
Kinovique.
Kramérique.
Luacique.
Lactique.
Lampique.
Lithique *(voy. acide urique.)*
Locustique.
Malique.
Margarique.
Marin *(voy. acide hydro-chlorique)*
Marin déflogistiqué *(voy. chlore.)*
Méconique.

ACIDES :

Mélitique.
Ménispermique.
Méphitique *(voyez acide carbonique.)*
Molybdeux.
Molybdique.
Morique.
Mucique.
Muriatique *(voy. acide hydrochlorique.)*
Muriatique flogistiqué *(voy. chlorc.)*
Muriatique oxigéné *(voy. chlore)*
Muriatique hyper-oxigéné *(voy. acide chlorique.)*
Muriatique sur-oxigéné *(voy. oxide de chlore.)*
Nanceitique *(voy. zumique.)*
Nitreux.
Nitrique.
Nitro-hydro-chlorique *(voy. acide hydro-chloro-nitrique.)*
Nitro-leucique.
Nitro-muriatique *(voy. acide hydro-chloro-nitrique.)*
Nitro-saccharique.
Oleique.
Oxalique.
Per-nitreux *(voy. acide hyponitreux.)*
Phocéniquə.
Phosphatique.
Phosphoreux.
Phosphorique.
Prussique *(voy. acidc hydrocyanique.*

ACIDES :

Prussique oxigéné *(voyez acide chloro-cyanique.)*
Pseudi-kinique.
Pyro-cétique *(voy. csprit pyro-acétique.)*
Purpurique.
Pyro-ligneux *(voy. acide acétique)*
Pyro-citrique.
De la punaise *(voy. acide cimique)*
Pyro-malique.
Pyro-mucique.
Pyro-tartarique.
Pyro-urique.
Rheumique *(voy. acidc oxalique)*
Rosacique.
Saccharin *(voy. acid oxalique.)*
Saccholactique *(voy. acide mucique.)*
De la sauterelle *(voy. acide locustique.)*
Sébacique.
Sélénique.
Sorbique *(voy. acide malique.)*
Stéarique.
Stannique *(voy. oxide d'étain.)*
Subérique.
Succinique.
Sulfureux.
Sulfurique.
Sulfurique de Nordhausen.
Tartarique *(voy. le suivant.)*
Tartrique.
Tungstique.
Urique.
Végéto-sulfurique.
Zumique.

La nomenclature que nous venons de placer sous les yeux du lecteur, quoique bien étendue, nous a paru indispensable. surtout aux arts, et on devra en apprécier la propagation, à cause des couleurs infinies que l'on peut en obtenir. Aussi disons-nous que le droguiste devrait, pour l'utilité générale, être pourvu, sinon de la totalité de ces acides, du moins des principaux, par le plus ou moins d'intérêt qu'on peut leur accorder. Nous allons donner un résumé succinct de leurs qualités.

Le mot acide offre d'abord à l'idée tous les objets d'un goût aigre. La chimie en a toutefois décidé autrement, car, outre les corps qui font éprouver cette sensation à l'organe du goût, elle a décidé qu'une infinité d'autres corps dépourvus d'une telle saveur figureraient néanmoins parmi les acides.

L'**acide acétique** est un des produits principaux de la fermentation acide ; on le connaît sous le nom de vinaigre. Il est plus ou moins surchargé d'eau, de matière muqueuse ou alcoolique. Celui qui provient du vin contient du tartre que l'on peut enlever facilement, ce qui le rend cristallisable. On en retire plus ordinairement du cuivre converti en cristaux, ce qui lui a fait donner le nom de sel de vinaigre.

L'acide acétique est la base du vinaigre des quatre voleurs. La médecine l'a reconnu rafraîchissant, calmant, antiseptique et le meilleur antidote dans les empoisonnements par l'opium.

L'**acide ambréique**, découvert par MM. Pelletier et Caventou, est en masse jaune et blanche quand il est divisé et retiré de l'ambre gris ; il précipite en jaune les sels solubles de chaux, de fer, de cuivre, de baryte, le nitrate d'argent, et les chlorures d'étain, de mercure et d'or.

L'**acide amniotique**, que l'on doit à MM. Vauquelin et Buniva, est blanc, solide et susceptible de se cristalliser en aiguilles brillantes. Il offre à peu près les mêmes propriétés que tous les acides : il s'unit à tous les alcalis et donne lieu à des sels solubles dans l'eau.

L'**acide arsenique** est blanc, solide, incristallisable, déliquescent, très soluble et non volatil ; il rougit fortement la teinture de tournesol et précipite en rose l'hydrochlorate de cobalt ammoniacal (Orfila, *Toxic. Générale*, p. 237.)

L'**acide arsenieux** (DEUTO), est connu sous les noms d'Arsenic blanc, d'arsenic, de mort-aux-rats et d'oxide d'arsenic. (Voyez OXIDE D'ARSENIC.)

L'**acide benzoïque** est solide, blanc, volatil, inodore lorsqu'il est pur, et susceptible de se cristalliser en prismes allongés et satinés. Il suffit de le dissoudre dans l'eau bouillante pour en obtenir de beaux cristaux ; il était connu précédemment

sous le nom de Fleur de Benjoin. On s'en sert dans les arts pour purifier le platine, ainsi que dans la préparation de certaines couleurs, entr'autres du vert de schweinfurts qui colore les papiers avec tant de beauté. En pharmacie, on lui donne de grandes vertus pour cautériser les morsures des animaux enragés ou venimeux; mais son plus grand emploi est en parfumerie.

Pour s'assurer si l'arsenic est pur, il suffira d'en placer une petite quantité, soit en pierre, soit en poudre, sur des charbons ardents; si elle ne se volatilise pas complètement, il y aura eu fraude. Pour faire cette épreuve, il sera nécessaire de choisir une cheminée assez large pour que les vapeurs ne puissent nuire à l'opérateur.

L'**acide bombique** se retire du ver à soie; peu d'emploi.

L'**acide boracique** est le même que l'acide borique. On le retire du borax. Il est incolore, inodore, fusible au-dessus de la chaleur, rouge et non volatil. On le connaissait autrefois sous le nom de sel sédatif de hombert ou sel narcotique. On s'en sert en médecine lorsqu'il a été épuré. Les eaux de plusieurs lacs nous l'offrent en état de souillure; — les Lagounis de la Toscane, par exemple, en sont en partie saturés; ce qui a donné lieu à d'utiles exploitations, qui ne peuvent prendre toutefois l'importance désirable, attendu les difficultés d'écouler ce que l'on est à même de fournir au commerce.

L'**acide borique** a peu d'emploi en pharmacie; il ne sert guère que pour l'analyse et la fonte des sels gemmes et de quelques autres minéraux. Il est légèrement efflorescent.

L'**acide butyrique** a été découvert par M. Chevreul dans le beurre. C'est un liquide presque incolore, odorant et peu solide, qui se dissout facilement dans l'eau et s'enflamme par l'approche d'un corps en combustion.

L'**acide camphorique** est solide, d'une saveur amère et susceptible de se cristalliser en cristaux plumeux; peu soluble dans l'eau, il l'est davantage dans l'alcool, les huiles volatiles et les acides minéraux.

L'**acide caprique** se trouve dans le savon de beurre de vache sous forme de petites aiguilles incolores; très soluble dans

l'alcool, mais non dans l'eau, il peut se combiner avec les bases salifiables et les sels qui en proviennent.

L'**acide carbonique**, connu autrefois sous les noms d'acide crayeux, d'acide aérien, d'air vicié, est un des principes du carbonate de chaux. On choisit ordinairement le marbre blanc ou le carbonate de chaux le plus pur, pour le mettre en contact avec de l'acide sulfurique étendu d'eau. Cette eau en obtient bientôt une saveur aigrelette. Le gaz acide carbonique éteint les corps en combustion et asphyxie les animaux.

Les acides carbonique, citrique, oxalique, sulfurique et tartrique dissous dans l'eau et suffisamment étendus dans un liquide, procurent à l'estomac, lorsqu'ils y sont introduits, une fraîcheur générale tout-à-fait agréable. Cette boisson calme la soif, modère les ardeurs fébriles, concentre la sueur, augmente les urines, ralentit le pouls et empêche ou suspend la putridité, surtout si elle a pour base les citrons, l'orange et la groseille.

L'**acide caséïque** est d'une couleur jaunâtre, d'une consistance sirupeuse et d'une saveur de fromage amer. Il est du reste retiré des fromages.

L'**acide cévadique** est sous forme de concrétions ou d'aiguilles cristallines d'un beau blanc; il est soluble dans l'eau, d'une odeur analogue à celle de l'acide butyrique et peut se sublimer à une douce chaleur sans décomposition.

L'**acide chlorique** est un liquide incolore et inodore, qui rougit le papier de tournesol et le décolore au bout de quelques jours.

L'**acide chlorique oxigéné** est incolore, inodore, ne précipite pas le nitrate d'argent et rougit la teinture de tournesol sans la détruire; sa découverte est due à M. Stadion Frédéric.

L'**acide chloro-cyanique** était connu autrefois sous le nom d'acide prussique oxigéné. Lorsqu'il est pur, il est liquide à une température ordinaire, et quand il est mêlé à l'acide carbonique, il est gazeux. Dans cet état, il est incolore, mais d'une odeur très vive. On doit sa découverte à M. Bertholet.

L'**acide chloroxi-carbonique** a été découvert par M. John Davy. On l'obtient en exposant au soleil un mélange de

chlore et d'oxide de carbone bien sec; il est alors changé en gaz incolore, d'une odeur très forte; il éteint les corps en combustion et rougit le tournesol.

L'**acide cholestérique** est jaune, solide, quelquefois orangé, en masse ou bien en aiguilles blanches, quand il provient de l'évaporation spontanée d'une solution alcoolique. Il est dû à MM. Pelletier et Caventou.

L'**acide chromique** est solide, d'un rouge purpurin, incristallisable quand il est pur, rougissant fortement la teinture de tournesol, attirant l'humidité de l'air et se transformant par la chaleur en oxide de chrôme et en oxigène. C'est M. Vauquelin qui l'a découvert.

L'**acide chrômo-sulfurique** est susceptible de se cristalliser en prismes quadrangulaires, d'un rouge foncé, et déliquescents. Son action sur l'alcool est des plus remarquables; cependant, quand ce dernier est très concentré, il peut y avoir explosion en les unissant. On en obtient l'oxide vert de chrôme.

L'**acide chyasique** est attribué, par M. Porrest, à un rapprochement de carbone, d'hydrogène et d'azote.

L'**acide citrique** est solide, blanc et cristallisé en prismes rhomboïdaux. Il précipite en blanc les eaux de Baryte et de Strontiane.

On ne retirait autrefois cet acide que des citrons; mais comme tous les fruits aigres en contiennent, et principalement la groseille, on a eu l'idée de former un établissement pour livrer en grand au commerce l'acide citrique bien pur et cristallisé. Sa consommation augmente chaque jour, non seulement dans les limonades et les sirops, mais encore dans plusieurs arts.

L'**acide colombique** a été découvert par M. Hatchesh. Il est blanc, pulvérulent, inodore, insipide, très peu soluble dans l'eau et encore moins dans les acides nitrique et sulfurique. Il ne se dissout bien que dans la potasse et la soude, avec laquelle il forme un sel.

L'**acide cyanique** est un acide découvert dans la punaise; ses caractères distinctifs sont encore mal déterminés.

L'**acide ellagique** est sous forme de poudre blanchâtre

insipide, presque insoluble dans l'eau, dans l'alcool et dans l'éther. On en doit la découverte à M. Chevreul.

L'**acide fluo-borique** est un gaz incolore, d'une odeur très forte, rougissant la teinture de tournesol et attirant fortement l'humidité de l'air; il est exactement soluble dans l'eau. La découverte en a été faite par MM. Gay-Lussac et Thénard.

L'**acide fluorique** est incolore, d'une odeur très forte et rougit fortement le tournesol. On l'emploie pour graver sur le verre, après l'avoir obtenu en traitant le fluate de chaux par l'acide sulfurique. Cet acide, quoique de peu d'intérêt, donne encore à l'industrie les moyens de graver des étiquettes et des vignettes dans le verre de même qu'on grave sur le fer avec l'acide nitrique. Il sert aussi, combiné avec la chaux, à former des cristaux de plusieurs couleurs imitant le spath-fluor des mines du Hartz.

L'**acide fluorique silicé** est un gaz incolore, très acide et d'une odeur fort piquante; on l'obtient en traitant par l'acide sulfurique un mélange de silice et de fluate de chaux.

L'**acide formique** est retiré des fourmis par des procédés très compliqués. Il est liquide, incolore, d'une odeur aigre et piquante; il a plus de densité que l'acide acétique.

L'**acide fulminique** est blanc, pulvérulent, peu soluble dans l'eau froide et très soluble dans l'eau bouillante; il se cristallise par le refroidissement, rougit la teinture de tournesol et forme avec différentes bases des sels dont un grand nombre détonnent par le choc.

L'**acide fungique** existe dans un grand nombre de champignons; il est incolore, incristallisable, déliquescent et d'une saveur très aigre. Il a été découvert par M. Braconot.

L'**acide gallique** existe principalement dans la noix de galle où il est uni au tanin; il est en aiguilles blanches, brillantes, soluble dans trois parties d'eau bouillante et dans vingt parties d'eau froide; il l'est également dans l'alcool et dans l'acide nitrique. Ce dernier le rend d'abord pourpre, ensuite jaune et finit par le transformer en acide oxalique; il précipite en blanc verdâtre les eaux de chaux, de baryte et de strontiane; il colore en bleu foncé toutes les solutions de peroxide de fer et

précipite l'acétate de plomb en blanc. On retire l'acide gallique du Sumac, de l'écorce de chêne et de la grenade des avelanades; tous ces produits peuvent servir à composer une bonne encre noire; partout où le tanin domine, l'encre est moins belle et moins durable; partout au contraire où l'acide gallique a le dessus, l'encre est meilleure.

L'**acide hircique** est un liquide plus léger que l'eau, présentant à la fois une odeur de bouc et d'acide acétique, volatil et soluble dans l'eau; il rougit la teinture de tournesol. Sa découverte est due à M. Chevreul.

L'**acide hydriodique** est un gaz incolore, d'une odeur très forte, répandant des vapeurs blanches dans l'air et éteignant les corps en combustion. L'oxigène, le chlore, le potassium, le sodium et un grand nombre de métaux le décomposent.

L'**acide hydro-chlorique** est un gaz incolore d'une odeur piquante, éteignant pareillement les corps en combustion et produisant des vapeurs blanches dans l'atmosphère en s'emparant de son humidité. Le potassium et le sodium (sel marin) en contact avec lui sont transformés en chlorures.

Cet acide était désigné autrefois sous les noms d'esprit de sel, d'acide marin, d'acide muriatique et d'acide hydrochlorique, mais, depuis, on a connu sa composition, consistant en hydrogène et en chlore; le sel marin y entre pour moitié. Il s'emploie abondamment dans les arts où l'on en fait un commerce très étendu; il sert à blanchir les toiles de fil et de coton; on l'utilise aussi pour désinfecter, en combinant le chlore avec le chlorure de chaux. Il est la base fondamentale de la soude factice.

Il circule dans le commerce renfermé dans des vases de grès en forme de dames-jeanne, nommées Bombonelles, emballées dans de doubles paniers du poids de 100 à 120 kil. et pour lesquelles on donne tare nette.

L'**acide hydro-cyanique** ou **prussique**, liquide incolore, d'une saveur âcre et irritante, ne rougit que faiblement la teinture de tournesol. Son odeur est très forte; uni à la potasse et au fer oxidé, il fournit un sel double de couleur citrine, qui se dissout dans l'eau et dont la dissolution précipite d'abord en bleu les sels de fer, et au second et au troisième dégré d'oxida-

tion en cramoisi ou peu brunâtre; elle précipite également les sels de cuivre et d'urane au maximum en couleur de sang, et en vert pomme ceux de Nickel. La découverte de cet acide est due à M. Scheele.

L'**acide hydro-ferro-cyanique** est en petits cristaux blancs qui deviennent bleuâtres quand on les expose au contact de l'air. Il est soluble dans l'eau et dans l'alcool, ne communiquant aucune odeur à ces liquides, mais leur laissant une saveur acide qui n'est pas la même que celle de l'acide hydro-cyanique ordinaire. Sa solution aqueuse versée sur un tritoxide de fer donne tout-à-coup du bleu de Prusse.

L'**acide hydro-séléinique** est un gaz incolore, d'une odeur analogue à celle de l'hydrogène sulfuré, et dont l'action sur l'économie est des plus fâcheuses. Il est soluble dans l'eau, rougit la teinture de tournesol et tache la peau en brun.

L'**acide hydro-sulfurique** est un gaz très fétide, incolore et brûlant dans l'air avec une flamme bleuâtre. Il ne rougit que faiblement la teinture de tournesol.

L'**acide hydro-xanthique** est une combinaison de soufre et de carbone, dont les résultats ont été peu développés.

L'**acide hypo-nitreux** est un composé d'azote et d'oxigène qui n'a pas été encore bien étudié.

L'**acide hypo-phosphoreux** est liquide, incristallisable, très sapide et se décompose facilement par la chaleur. On en doit la découverte à M. Dulong.

L'**acide hypo-phosphorique** est un liquide visqueux, très sapide, se décomposant facilement par la chaleur et se transformant en acide phosphorique, et en hydrogène phosphoré, qui courent risque de s'enflammer à l'issue du vase dont on se sert, pour peu que l'ouverture en soit étroite.

L'**acide hypo-sulfureux** est un composé de cent parties de soufre et de cinquante d'oxigène; il n'existe qu'en combinaison.

L'**acide hypo-sulfurique** est un liquide incolore et inodore, retenant toujours une certaine quantité d'eau; il a été découvert par MM. Gay-Lussac et Welter.

L'**acide igasurique** s'offre sous la forme de petites aiguilles blanches très légères, très acides et très solubles dans l'eau et dans l'alcool. L'igazurate d'ammoniaque forme avec le sulfate de cuivre une belle couleur verte et donne lieu à un précipité grenu et cristallin. On en doit la connaissance à MM. Pelletier et Caventou; il existe aussi dans la fève de Saint-Ignace, la noix vomique et probablement dans les autres espèces du genre *strychnos*.

L'**acide iodeux** est liquide, d'un jaune d'ambre, oléagineux et d'une odeur analogue à celle de l'oxide de chlore. Il rougit la teinture de tournesol et est soluble dans l'eau ainsi que dans l'alcool. Il a été découvert par Sementini.

L'**acide idiodique** est solide, inodore, blanc et translucide. Il détruit les couleurs bleues végétales qu'il commence par rougir et produit une détonation si on le chauffe avec du soufre ou du charbon. Sa découverte est due à M. Gay-Lussac.

L'**acide iodo-sulfurique** est un composé de cristallins d'un jaune pâle, que l'on obtient quand on verse goutte à goutte de l'acide sulfurique dans une solution chaude et concentrée d'acide iodique. Ces cristaux paraissent contenir de l'eau.

L'**acide jatrophique**, retiré de l'huile de jatrophacarcas, est liquide, incolore, d'une odeur forte, très soluble dans l'eau. Nous le devons à MM. Pelletier et Caventou.

L'**acide kinique** est cristallin, blanc, solide, très acide. Il rougit fortement la teinture de tournesol et n'offre pas de saveur amère. Il fut découvert par M. Vauquelin.

L'**acide kinovique** a été trouvé par MM. Pelletier et Caventou dans l'écorce du quinquina nova. Il est blanc, gras, léger, floconneux, à peine soluble dans l'eau, mais très soluble dans l'éther et l'alcool.

L'**acide kramérique** est contenu dans la racine de ratania ; il se cristallise sous forme de prismes allongés, d'une saveur très stiptique. Il a beaucoup d'affinité avec la baryte, qu'il enlève à l'acide sulfurique. Cet acide est dû à M. Peschier.

L'**acide luacique** est solide, cristallin, d'un jaune de vin très clair, d'une saveur acide, soluble dans l'eau, l'alcool et l'é-

ther. La découverte en a été faite par M. John dans la laque sur bois.

L'**acide lactique** a été découvert par Scheel dans le petit lait aigri.

L'**acide lampique** est le nom donné à un produit qui se forme pendant le séjour d'un fil de platine incandescent dans la vapeur d'éther.

L'**acide laeustique** (de *Locusta*, sauterelle) est extrait de la sauterelle, mais il n'est pas suffisamment connu pour être séparé de l'acide acétique.

L'**acide malique** est incolore, liquide et susceptible de donner des cristaux mamelonnés, d'une saveur très acide. Il se décompose par la chaleur et donne, entr'autres produits, un acide particulier nommé Pyro-Malique.

L'**acide margarique** est blanc, insipide, inodore; il fond à 60 degrés. Insoluble dans l'eau, très soluble dans l'alcool et l'éther; la plupart des sels qu'il forme ont l'aspect nacré. Il rougit la teinture de tournesol et décompose à chaud les sous-carbonates de potasse et de soude. Il existe dans le gras des cadavres.

L'**acide méconique** est solide, blanc, cristallin, quelquefois même en cristaux bien prononcés; il fond, se sublime et se dissout très bien dans l'eau et dans l'alcool. Cette solution rougit le tournesol et jouit de la propriété remarquable de se colorer en un beau rouge sans donner lieu à aucun précipité.

Cet acide a été trouvé par M. Sertuerner et l'on doit à M. Robiquet le meilleur procédé pour sa préparation.

L'**acide mélitique** est solide et peut se cristalliser en petits prismes ou en aiguilles d'une saveur aigre et amère; soluble dans l'eau, il forme dans celles de chaux, de Baryte et de Strontiane des précipités blancs, solubles dans les acides nitrique et hydrochlorique. Il précipite en vert le nitrate de cuivre, en fauve-clair le nitrate de fer et en blanc l'acétate de plomb et le nitrate de mercure. Nous devons cet acide à M. Klaproth.

L'**acide ménispermique** a été obtenu par M. Boullay de la coque du Levant. Il est peu connu encore.

L'**acide molybdeux** est solide, blanc, soluble dans l'eau ainsi que dans les acides sulfurique, hydrochlorique et nitrique. Il rougit la teinture de tournesol.

L'**acide molybdique** est blanc, solide, inodore, peu sapide et par conséquent peu soluble. Il rougit cependant la teinture de tournesol.

L'**acide morique** se cristallise en aiguilles très fines d'une couleur jaunâtre et d'une saveur âcre. Il rougit la teinture de tournesol et se dissout dans l'eau et dans l'alcool. Si on le chauffe hors du contact de l'air, une portion se décompose et donne lieu à des gaz dans lesquels l'autre portion se volatilise et se condense en cristaux prismatiques. Il a été découvert par M. Klaproth.

L'**acide mucique** est blanc, pulvérulent, peu sapide et à peine soluble; il rougit très faiblement la teinture de tournesol. Dans sa décomposition par la chaleur, il donne lieu à un acide particulier (voyez ACIDE PYRO-MUCIQUE), susceptible de se cristalliser. L'acide mucique est insoluble dans l'alcool, d'après Scheel, à qui on en doit la découverte. On l'obtient en traitant le sucre de lait par l'acide nitrique.

L'**acide nitreux** a des caractères physiques très variables et très curieux. On le considéra long-temps comme un corps gazeux, mais M. Dulong le regarde comme liquide à la température et à la pression de l'atmosphère. Sa couleur varie selon le degré de chaleur auquel il est exposé; il est orangé de 15 à 28 degrés au-dessous de zéro, d'un jaune fauve à zéro, presque incolore à 10 degrés et tout-à-fait sans couleur à 20; il bout à 28 degrés. Sa vapeur est rutilante; en contact avec l'oxigène et la vapeur d'eau, elle se change en acide nitrique et les corps enflammés que l'on y plonge continuent à brûler. Il agit sur les corps à peu près comme l'acide nitrique.

L'emploi de l'acide nitreux est très important dans les arts; on en forme une liqueur appelée eau régale, qui sert à dissoudre l'or et que l'on compose en réunissant une partie d'acide nitrique et trois parties d'acide muriatique. On peut remplacer ce dernier par le muriate d'ammoniaque ou sel ammoniac.

Cet acide, comme l'acide muriatique, circule dans le commerce contenu dans des bombonnelles pour lesquelles on accorde la tare réelle.

L'**acide nitrique**, connu sous le nom d'eau forte et d'esprit de nitre, fut découvert, en 1225, par Raimone-Hille. Il le nomma esprit de nitre parce qu'il l'avait obtenu en chauffant un mélange d'argiles de sels de nitre (nitrate de potasse.) Il contient toujours une certaine quantité d'eau sans laquelle il ne pourrait exister. C'est un liquide incolore, d'une odeur particulière et d'une saveur extrêmement caustique, puisqu'il désorganise les matières animales avec lesquelles on le met en contact. Il rougi fortement la teinture de tournesol.

Le commerce exige que cet acide présente de 38 à 40 degrés au pèse-acide.

L'**acide nitro-leucique** est la combinaison de l'acide nitrique avec la leucine, d'après M. Braconnot. Ce serait, selon lui, un acide différent de l'acide-nitro-saccharique et susceptible de s'unir aux bases.

L'**acide-nitro-saccharique** est solide et se cristallise en prismes incolores et striés; il fond sur les charbons et forme avec la chaux un sel non déliquescent, et peu soluble dans l'alcool; avec l'oxide de plomb il produit un sel détonnant.

L'**acide oléique** a été découvert par M. Chevreul; il est liquide, incolore, d'une consistance oléagineuse, d'une odeur et d'une saveur rances; la chaleur le décompose, excepté dans le vide où il se volatilise. Il se congelle un peu au-dessous de zéro et forme une masse cristalline. L'eau ne le dissout pas, mais il n'en est pas de même de l'alcool. Il existe dans le gras des cadavres: on l'obtient par la potasse.

L'**acide oxalique** est blanc, solide et se cristallise en prismes déliés à quatre faces terminés par des sommets dièdres. Sa saveur est très forte; il rougit puissamment la teinture de tournesol. Soluble dans deux parties d'eau froide, il l'est moins dans l'alcool. Son affinité pour la chaux fait qu'il l'enlève à l'acide sulfurique.

L'**acide phocénique** est un liquide incolore, d'une odeur forte, qui se volatilise avec l'eau sans se décomposer, tandis qu'il se décomposerait si on le distillait pur. Il se rapproche des huiles volatiles par quelques caractères: comme elles, il s'enflamme par l'approche d'un corps en combustion et se dissout en petite quan-

tité dans l'eau, tandis que l'alcool le dissout en toutes proportions. M. Chevreul, à qui l'on doit sa découverte, l'a trouvé, mais toujours en petite quantité, dans les huiles de marsouin et de dauphin, ainsi que dans les baies de la viorme.

L'**acide phosphatique** est le même que celui que nous avons déja décrit sous le nom d'hypo-phosphorique.

L'**acide phosphoreux** est incolore, liquide, inodore, très acide et très soluble dans l'eau. Il se décompose par la chaleur et est susceptible de former, avec les bases des sels qui diffèrent essentiellement, des phosphates et des hypophosphates.

L'**acide phosphorique** est blanc, solide, incolore, inodore et plus pesant que l'eau. Il fond à la chaleur rouge en un verre incolore et se volatilise à une température très élevée. Alors il décompose le carbone, le potassium, le sodium, le fer, le zinc, l'étain et quelques autres métaux tels que l'argent. Aucun chimiste ne s'accorde sur la composition de cet acide.

L'**acide pseudo-kinique**, découvert par M. Vauquelin dans l'écorce du strychnos-pseudo-kina, est à peine connu.

L'**acide purpurique** se cristallise difficilement; il fond à une douce chaleur et devient luisant et transparent comme la gomme; les sels qu'il forme sont incolores. On l'obtient en traitant l'acide urique par l'acide nitrique.

L'**acide pyro-citrique** est un des produits de l'acide citrique. Il est solide, blanc, inodore, très soluble dans l'eau et dans l'alcool. Il rougit la teinture de tournesol et a cela de remarquable qu'il ne trouble aucune dissolution métallique, excepté l'acétate de plomb et le proto-nitrate de mercure. On en doit la découverte à M. Lassaigne.

L'**acide pyro-malique** est solide et susceptible de se cristalliser par le refroidissement. Il est soluble dans dix parties d'eau, mais il se dissout plus facilement dans l'alcool. C'est un des produits de la chaleur sur l'acide malique.

Acide pyroligneux. (Voyez VINAIGRE DE BOIS.)

L'**acide pyro-mucique** est un des produits de la distillation de l'acide mucique. Il est blanc, inodore, très sapide,

fond à trente degrés, se volatilise à un degré de chaleur un peu plus élevé et se condense en refroidissant en une masse cristalline. Il est soluble dans vingt-six parties d'eau froide. L'alcool et l'eau chaude en dissolvent davantage. Il ne précipite que l'acétate de plomb et a été découvert par M. Houton Labillardière.

L'**acide pyro-tartrique** se trouve comme les précédents dans le produit liquide d'une distillation. Il est blanc, cristallin, très sapide, fond si on l'expose à la chaleur, et se combine à différentes bases salifiables.

L'**acide pyro-urique** s'obtient également par la distillation de l'acide urique. Il est blanc, cristallin, croque sous la dent, rougit la teinture de tournesol et se dissout dans quarante parties d'eau froide de même que dans l'alcool concentré et bouillant. Il forme, avec la plupart des corps salifiables, des sels qui sont presque tous solubles.

L'**acide rosacique** est solide, d'un rouge vif, inodore et presque insipide. Il rougit le tournesol. Selon M. Vogèle, l'acide sulfurique concentré le convertit en une poudre rouge, le dissout et l'amène ensuite à l'état d'une poudre blanche insoluble dans l'eau.

L'**acide sébacique** est un des produits de la distillation des graisses. Il est inodore, peu sapide, plus pesant que l'eau et susceptible de se cristalliser en petites aiguilles blanches; la chaleur le fond d'abord, puis le décompose; il est très soluble dans l'eau chaude et l'alcool et peu dans l'eau froide. Il se combine très bien avec les alcalis, et forme avec eux des sels neutres et solubles. Nous devons sa découverte à M. Thénard.

L'**acide sélénique** est solide, blanc, cristallin, inodore, très sapide et rougit fortement la teinture de tournesol. La chaleur le volatilise sans le décomposer; il attire l'humidité de l'air et se dissout facilement dans l'eau et dans l'alcool. On l'obtient comme l'acide phosphorique, en brûlant le sélénium dans l'oxigène. Il a peu d'usage.

L'**acide stéarique** est solide, blanc, inodore, insipide, plus léger que l'eau et il fond à 70 degrés; dans cet état il rougit la teinture de tournesol. Il brûle comme de la cire quand on le

chauffe exposé au contact de l'air. Ses propriétés le rapprochent de l'acide margarique.

L'acide subérique est blanc, pulvérulent et offre à peine les caractères des acides. Il forme cependant des combinaisons avec les alcalis. Si on l'expose à la chaleur, il ne ne tarde pas à fondre et à se volatiliser ensuite. A peine soluble dans l'eau, il l'est davantage dans l'alcool; il ne précipite ni le sulfate de cuivre ni celui de zinc. On l'obtient en traitant le liége par l'acide nitrique.

L'acide succinique est solide et susceptible de se cristalliser en prismes aplatis, incolores, d'une saveur âcre. Il est peu soluble dans l'eau et ne l'altère même pas; la chaleur en décompose une portion dans laquelle l'autre se vaporise. Il précipite les sels de fer péroxidés, mais non ceux de protoxide de manganèse. On le trouve dans le succin et dans les térébenthines; la médecine l'emploie ordinairement.

L'acide sulfureux est un gaz incolore, d'une odeur forte et piquante, rougissant d'abord la teinture de tournesol et la détruisant ensuite. Bien préparé, on s'en sert pour le traitement des maladies de la peau.

L'acide sulfurique fut découvert au XVe siècle par Bazile Valentin qui l'obtint en distillant la couperose verte (sulfate de fer). C'est un liquide incolore, inodore, d'un aspect huileux, d'une saveur excessivement caustique et par conséquent rougissant très fortement la teinture de tournesol.

La fabrication de cet acide fut long-temps un secret. Marseille et Montpellier l'ont exclusivement possédé pendant très longtemps; mais lorsque M. Chaptal établit dans cette dernière ville un établissement considérable en ce genre, ce secret ne tarda pas à être divulgué et répandu. Paris, Rouen et Bordeaux s'en emparèrent; mais soit par la cherté de la main d'œuvre, soit par toute autre cause, Bordeaux n'a pas soutenu la concurrence des autres villes où cette fabrication est immense. Cet acide devient indispensable à une infinité de préparations. Il doit présenter 60 degrés au pèse-acide de Baume pour être concentré suffisamment pour le commerce. En cet état, on le combine avec d'autres acides, tels que l'acide sulfureux, l'acide sulfurique hydraté et l'acide anhydre pour former un acide fumant, d'une odeur âcre

et piquante, auquel on donne le nom d'*acide glacial de Nordhausen*, et qui est reconnu le meilleur dissolvant de l'indigo.

Pour parvenir à connaître la pureté de l'acide sulfurique, il ne suffit pas qu'il marque au pèse-acide 60 et 66 degrés, mais il faut encore comparer la quantité de bases qu'il sature. Ainsi, comme il est incontestable que cent parties d'acide sulfurique hydraté (huile de vitriol du commerce) saturent 172,62 de sous-carbonate de soude pur et sec, ou 276 du même sel cristallisé, il sera essentiel de lui faire subir cette épreuve en présentant une dissolution semblable à l'alcalimètre. Sans cette seconde épreuve, on ne serait nullement certain de sa qualité qui peut être altérée par un mélange frauduleux ou accidentel d'une certaine quantité de sels, tandis que le degré alcalimétrique reconnu ne peut laisser d'incertitude à cet égard.

L'**acide sulfurique de Nordhausen** est un liquide brun que l'on prépare à Nordhausen, dans la régence d'Erfurt (Prusse), en distillant le sulfate de fer uni à une petite quantité de nitrate de potasse. On peut également l'obtenir par la distillation des sulfates que la chaleur peut décomposer. En chauffant doucement cet acide, on en extrait une masse blanche cristalline qui est de l'acide sulfurique anhydre. L'acide de Nordhausen est blanc, opaque; il absorbe l'humidité de l'air, dissout le soufre et se colore en brun, en vert ou en bleu.

L'**acide tartarique** est le même que l'acide tartrique; il est solide, incolore, inodore, cristallisable et d'une saveur fortement acide. La chaleur le décompose, et, dans sa décomposition, il donne entr'autres produits un acide particulier. (Voyez ACIDE PYROTARTRIQUE.) L'acide tartrique se change en acide oxalique. Il précipite les eaux de chaux, de Baryte, de strontiane et l'acétate de plomb. Pour reconnaître s'il a été fraudé, il suffira d'en calciner un morceau et de mouiller le résidu; s'il a été altéré, il exhalera aussitôt une odeur d'œuf pourri.

L'**acide tungstique** est solide, jaune, inodore et insipide. Mis en contact, à une température élevée, avec des corps avides d'oxigène, il leur en cède une portion. Il forme des sels solubles avec la potasse, la soude et l'ammoniaque. On l'extrait du wolfrant (tungstate de fer et de manganèse).

L'**acide urique** est blanc, insipide, inodore et plus pesant que l'eau. Il rougit à peine le tournesol. On le retire du dépôt des urines récentes en les faisant bouillir avec un alcali.

L'**acide végéto-sulfurique** n'a pas été encore décrit par M. Braconnot qui l'a découvert dans une matière végétale, combiné avec l'acide sulfurique.

L'acide zumique, pareillement découvert par M. Braconnot, est, selon ce chimiste, un liquide incristallisable, à peine coloré et d'une saveur extrêmement acide. On l'obtient en faisant évaporer à une douce chaleur le jus de betterave aigre.

ACIER.

Latin, ACIORUM, CHALYBS; — Anglais, STEEL; — Allemand, STHAL, — Espagnol, ACERO; — Portugais, AZO; — Italien, ACCIAJO.

L'acier est un fer rendu plus dur et plus compact, et qui, dans cet état, est susceptible de prendre un plus beau poli après avoir été trempé. Parvenu à cette perfection, les chimistes lui donnent le nom de proto-carbure de fer. Il présente à peu près les mêmes caractères que ce métal. Celui que l'on prépare dans les arts se forme en chauffant la fonte grise et blanche avec du charbon en poudre; il prend alors le nom d'acier naturel. Celui que l'on obtient en faisant chauffer long-temps des barres de fer dans du charbon se nomme acier de cémentation; enfin on donne le nom d acier fondu à l'acier naturel qu'on a fait fondre dans des creusets. On ajoute encore aux qualités de l'acier en lui alliant de petites quantités de platine, d'iridium, de rhodium, et d'osmium. L'aluminium lui communique aussi plusieurs propriétés particulières, entr'autres celle de se moirer par le contact de l'acide sulfurique, comme les damas de l'Inde et du Levant.

La trempe de l'acier est un phénomène physique que nous regrettons de ne pouvoir expliquer. Il tient le plus souvent aux qualités des fers qu'on emploie dans sa fabrication. Ceux que possèdent la Styrie, la Corinthie, le Tyrol et l'Alsace sont les plus préférables; car il est prouvé qu'avec les fers des mines de France et d'Angleterre on ne fait que du fer mou et non du bon acier, ce qui prouve évidemment que le perfectionnement de ce travail est indépendant du savoir faire de l'ouvrier. Aussi l'Allemagne nous a-t-elle pendant nombre d'années rendus tributaires pour son

acier, et même aujourd'hui, malgré les nombreux ateliers qui se sont établis en France pour secouer ce joug, nous sommes obligés, quoique dominés par l'esprit national, d'avoir recours à ces contrées privilégiées pour en retirer d'énormes quantités de minerai.

M. Réaumur, de l'Académie des sciences, publia, en l'an 1722, un ouvrage qui donna le premier élan en France à la fabrication de l'acier, et qui contribua à la formation de la manufacture royale d'Orléans, fondée peu de temps après. Cette manufacture perfectionna beaucoup d'ouvriers qui depuis se sont répartis sur divers points de la France et ont propagé la manière de faire l'acier. Aussi s'en fabrique-t-il à l'heure qu'il est dans tous nos départemens.

Parmi les meilleurs aciers que fournit l'Allemagne, nous citerons celui de Kernaut d'où nous viennent les premières qualités, sous la dénomination d'acier à la double marque. Vient ensuite l'acier à la rose, ainsi désigné parce qu'à sa cassure on remarque une espèce de couleur rose appelée *OEil de perdrix*. Il porte même ordinairement cette figure empreinte pour marque distinctive. Quoique placé au second rang, il a presque toutes les qualités du premier.

L'acier à la simple marque est reconnu très inférieur, et comme aujourd'hui chaque fabricant a sa marque particulière, nous croyons inutile de faire connaître chacune de ses diverses propriétés.

Ces trois sortes d'acier, ainsi que tous ceux qui nous viennent de l'Allemagne, sont en petites barres de 3 à 8 décimètres de longueur et de 15 à 40 centimètres de largeur sur 10 à 15 centimètres d'épaisseur. Ils nous arrivent emballés dans des barils du poids de 75 kil. net, pour lesquels on accorde 4 kil. de tare.

Ce qui constitue la meilleure qualité d'acier, c'est lorsque sa cassure présente un grain fin, extrêmement serré, d'une blancheur mate, exempte de nervures ou de paillettes transversales et longitudinales.

La seconde qualité a le grain moins serré, et sa couleur blanche cendrée est sillonnée de petites veines tortueuses.

La troisième se fait remarquer par son grain large et ses piqûres, qui sont de petits trous formés par l'effet peu compact du tissu.

Le commerce de l'acier se rattachant essentiellement à celui du fer, nous croyons inutile de nous étendre davantage sur cet arti-

cle, comme d'indiquer telle ou telle fabrique en France susceptible de fournir les meilleurs choix. Les instructions que nous avons données suffiront pour guider le négociant dans ses achats.

ACIOCA, herbe qui c oît au Pérou et dont les vertus peuvent s'assimiler à celles de l'herbe du Paraguay, comme étant un puissant stomachique. (Voyez COCA.)

ACONIT.

Latin, ACCOINTUM; — anglais, WOLFS BANE, IRON WORT; — allemand, EISENHUTELEIN; — espagnol, ACONITO; — portugais, NAPELO, MATALOBOS; — italien, NAPELLO.

LE NAPEL.
LE SALUTIFÈRE.
LE TUE-LOUP.

L'**aconit** est une plante de la *Polyandrie Trigynie* de Linné. La médecine en reconnaît trois espèces : le Napel *(aconitum nappellus)*, le Tue-loup *(aconitum licoctonum luteum)*, et le Salutifère *(aconitum salutiferum sen anthora.)*

Le **napel** est un des plus violents poisons, d'après Liscoride. M. Storok, médecin viennois, l'ayant mis en usage, observa qu'il pouvait être un puissant sudorifique. Il employait ses tiges et ses feuilles en poudre ou en extrait, avec soixante parties de sucre en poudre contre une partie d'extrait.

Cette plante pousse une tige qui s'élève à la hauteur de 6 décimètres environ; elle est menue, ronde, un peu inclinée et se divise en plusieurs rameaux. Ses feuilles sont amples, rondes et découpées en lanières; ses fleurs naissent à ses sommités ; elles sont de couleur jaune pâle et composées chacune de cinq pétales inégaux représentant à peu près une tête couverte d'un casque. Son fruit est composé de plusieurs membranes réunies renfermant des semences anguleuses et noirâtres; ses racines sont fibreuses et également noirâtres.

L'**aconit** vient sans culture sur les montagnes de la Suisse, des Alpes et de l'Italie.

Le suc épaissi de ses feuilles forme un extrait dont on se sert avec succès pour guérir les rhumatismes chroniques, la goutte seraine et les ulcères rebelles. Il faut les choisir aussi récentes que possible.

L'**aconit tue-loup** est souvent confondu avec le précédent. Ses racines sont moins fibreuses, et avec ses feuilles, produisent un extrait plus violent que celui de l'aconit napel. Un Inca en fit autrefois un grand commerce en l'employant à empoisonner les bêtes féroces, telles que les tigres, les panthères, les loups, etc.

L'**aconit salutifère** élève ses tiges à 3 décimètres de hauteur. Cette plante est anguleuse, ferme, un peu velue, garnie de beaucoup de feuilles arrondies et d'une saveur âcre et amère. Les fleurs naissent au haut de sa tige en manière d'épis; chacune d'elles représente une tête couverte d'un casque de couleur jaune pâle, renfermant plusieurs étamines d'une odeur qui n'est point désagréable. Son fruit est composé de plusieurs pièces membraneuses qui contiennent des semences anguleuses, ridées et noirâtres. Sa racine est composée de deux corps charnus comme le navet, de la grosseur d'une olive, de couleur brune ou jaunâtre en dehors, blanche en dedans et d'une saveur âcre et amère. Cette plante croît dans les Pyrénées et sur les Alpes. Sa racine est le contre-poison des précédents aconits; elle entre dans la composition de l'alcool général. On l'emploie par infusion comme très stomachique, sudorifique, cathartique et anthelmentique.

Il faut choisir tous ces aconits récemment cueillis et desséchés avec soin.

ACORUS-ACORE. (Voyez CALAMUS AROMATICUS.)

ACTINOTE, sorte de pierre gemme que M. Saussure a nommée la rayonnante. Elle se trouve dans le Tyrol, les Alpes Piémontaises et surtout dans la vallée de Zillerthal. Elle raie le verre et est fragile dans le sens transversal; sa forme primitive est à base rhomboïdale et ses pans sont inclinés entr'eux. Cette substance est ordinairement enveloppée dans des masses de mica noir ou dans un talc écailleux semblable à la craie de Briançon.

ADIANTE, espèce de capillaire. (Voyez CAPILLAIRE.)

ADIPOCIRE. (Voyez BLANC DE BALEINE.)

AFALFA. (Voyez GRAINE DE LUZERNE.)

AGALLOCHUM. (Voyez BOIS D'ALOÈS.)

AGALMATOLITHE. (Voyez PIERRE DE LARD OU TALC.)

ADRAGANT. (Voyez GOMME ADRAGANTE.)

AGARIC, BOLET.

Latin, AGARICUS ; — Anglais, BOUGHORUNTRIMMED AGARIC ; — Allemand, ROHER SCHWAMM ; — Espagnol, AGARICO BRUTO ; Portugais, AGARICO BRUTO ; — Italien, AGARICO CRUDO ; — Hollandais, LORKEN ZWAM.

AGARIC BLANC MONDÉ DU LEVANT.	AGARIC LABYRINTHE.
AGARIC BLANC DES ALPES.	AGARIC OREILLE DE JUDAS.
AGARIC AMADOUVIER.	AGARIC MINÉRAL.
AGARIC SANGUIN.	

L'**agaric** est une espèce de champignon nommé Bolet ou Fongus, que quelques naturalistes, entr'autres Tournefort et Jussieu, avaient cru devoir classer parmi les plantes incomplètes. Mais Linné ayant découvert en lui les organes de fructification, le mit aussitôt dans sa *Cryptogamie*.

L'agaric ne prend naissance que par la piqûre d'un insecte nommé Puceron, qui, armé d'une trompe dont il se sert pour pourvoir à sa subsistance, laisse, en l'enfonçant dans les végétaux, une ouverture qui en fait dévier le suc en le portant tout au dehors. Bientôt les gouttes du fluide aspiré se succèdent avec plus ou moins d'abondance, se solidifient en peu de temps et forment ce fongus que nous nommons improprement agaric.

On distingue plusieurs espèces d'agarics, parmi lesquels la médecine en a adopté deux, nommés, le premier, agaric blanc du Levant brut ou mondé, et le second, agaric blanc des Alpes ou de Hollande brut et mondé.

L'**agaric du levant** (Allemand, PRAPARTDER SCHWAMM), nous arrive assez ordinairement mondé, ou, pour mieux dire, dégagé de son enveloppe dure, coriace, et empreint d'une couleur rousse qui lui a été communiquée par son contact avec l'air.

On devra choisir cette première qualité en volume aussi gros et aussi blanc que possible, décroûté, très sec et très léger, sans débris, d'un goût doux d'abord, et peu après âcre et nauséabond.

Les formulaires font figurer cette espèce comme un purgatif drastique, amer et hydragogue. On l'emploie avec avantage pour

étouffer les sangsues qui auraient pu s'introduire dans le corps, ainsi que pour sécher les ulcères et pour arrêter les hémorrhagies.

L'**agaric des Alpes**, désigné aussi sous le nom d'agaric femelle, nous arrive des contrées méridionales de la France. Il est ordinairement beaucoup plus pesant que le précédent et infiniment plus fibreux, mais de qualité bien inférieure ; à défaut de celui du Levant, on l'utilise pour les mêmes maladies, en le choisissant avec le même soin.

Agaric amadouvier.

Anglais, TINDER ; — allemand, ZUNDER SCHWAM ; espagnol, YESCA ; — portugais, ISCA ; italien, ESCA.

L'**agaric amadouvier** se forme de la même manière que les précédents, sur les frênes, les vieux chênes et les hêtres, qui sont très abondans dans les Pyrénées.

L'Allemagne nous a long-temps rendus ses tributaires pour les mèches qu'elle préparait à l'usage des fumeurs et pour les besoins usuels de nos ménages ; mais depuis une cinquantaine d'années, ce commerce s'est infiniment réduit pour cette nation par suite des connaissances utiles qui se sont propagées en France ; maintenant la contrée qui fournit l'agaric amadouvier est le département des Basses-Pyrénées, où l'on en récolte tous les ans 50,000 kil. qui sont ensuite dirigés sur tous les points et principalement dans le département de la Gironde où la fabrication de l'amadou se trouve établie en grand.

Ce commerce, quoique d'une apparence peu importante, ne laisse pas que de donner de grands avantages à ceux qui s'en occupent spécialement, avantages subordonnés toutefois à la récolte plus ou moins abondante des agarics.

Oléron et Pau sont les deux villes qui font récolter l'agaric dans leurs environs et où a lieu sa préparation première. Elle s'effectue en décroûtant le fongus, en le partageant par le milieu et en le frappant sur un billot avec un maillet afin de l'aplatir et de lui donner assez de souplesse pour être mis en balles ou en ballots, qui sont ordinairement de 100 à 150 kil. L'Allemagne nous le fournissait autrefois ainsi.

Arrivé dans cet état sur les lieux de fabrication définitive, l'acheteur fait choix des agarics les plus susceptibles de former les

premières qualités et successivement jusqu'aux débris de peu de valeur.

Ce choix une fois établi, l'agaric est mis dans des bassines pleines d'eau où on le fait bouillir à plusieurs reprises. Cela fait, on le présente une seconde fois sur des billots pour lui faire supporter de nouveaux coups de maillets, afin de le rendre aussi mince que possible et de lui enlever de nouveau cette partie boiseuse qui lui est presque adhérente. Une fois parvenu au degré voulu, on l'expose à la chaleur d'une étuve pour extraire la trop grande humidité qu'il aurait pu conserver, et définitivement, on le replonge dans de l'eau saturée de salpêtre pur. Vingt-quatre heures suffisent pour former un amadou excellent.

On doit choisir l'amadou très sec, le plus mince possible, d'une grande étendue, d'une couleur cannelle fauve, extrêmement souple et doux au toucher, s'attachant fortement à la langue. Depuis quelques années, la Hongrie nous envoie en assez grande quantité des agarics amadouviers qui ont été reconnus de qualité supérieure et d'un goût âcre et salpêtreux.

Les pays qui ne possèdent pas de fongus amadouviers ont recours à d'autres substances pour obtenir facilement du feu. C'est ainsi que plusieurs se servent d'une toile brûlée préparée au salpêtre. Au Bengale et dans les Indes, on emploie le *Sola*, plante légumineuse dont la tige est volumineuse, légère et tendre comme la moëlle du sureau, après lui avoir fait subir les mêmes préparations qu'à l'agaric. Le commerce du *Sola* est immense dans les Indes ; sa valeur est si modique qu'elle pourrait en permettre l'introduction en Europe où le prix de l'amadou est assujetti au monopole d'un nombre très restreint de fabricants.

Le nom d'amadou vient du mot latin *Admanutum*, qui veut dire manipulation, parce que, comme nous l'avons dit, pour que l'amadou parvienne à sa perfection, il faut la manipuler très souvent.

Les naturalistes, jaloux de réunir une collection de plusieurs espèces de fongus, en désignent quelques-uns sous le nom de Bolet sanguin. Ce sont des agarics d'une forme plus ou moins arrondie, d'une couleur rouge vive au-dessus mais bien moindre en dessous, ayant l'apparence, sauf la tige, d'un champignon bon à manger. La croûte dont ils sont recouverts est extrêmement

polie et très douce au toucher. Les poiriers et les pruniers les produisent ordinairement. Vient après le BOLET LABYRINTHE, dont la forme plus ou moins allongée est de moindre volume que celle du précédent. Sa couleur est grise en tous sens; il est lisse en dessus et en dessous sillonné profondément comme si le burin y avait passé. On le cueille sur les néfliers et les sorbiers.

Le **Bolet oreille de Judas**, ainsi nommé à cause de sa forme, est ordinairement d'une couleur brune plus ou moins foncée, avec quelques raies jaunâtres en tous sens, et très mince. Il vient sur les vieux sureaux. Chaque arbre ou chaque arbrisseau donne un bolet plus ou moins intéressant, ce qui doit donner au lecteur une idée des quantités qu'il nous resterait à lui faire connaître si elles n'avaient point jusqu'à ce jour échappé à l'industrie.

Nous avons cru cependant, sans trop nous écarter de notre sujet, pouvoir désigner ces trois dernières espèces comme étant les plus curieuses; nous ajouterons même que, préparées comme l'agaric amadouvier, il serait possible de parvenir à leur donner le même emploi.

Pour compléter nos remarques sur l'agaric, disons encore qu'il se forme souvent, sur des débris de pierres à chaux, des espèces de fongus qui prennent des volumes monstrueux, de même forme et quelquefois ramifiés. Ils sont composés de gurh, de craie et d'une agglomération de molécules de carbonates calcaires, et ne peuvent en aucune façon être assimilés aux agarics végétaux. On les désigne sous le nom d'AGARIC MINÉRAUX. Tous ces bolets divers ont une valeur réelle que les amateurs établissent suivant leurs caprices.

La pharmacie, en dégageant l'acide carbonique de ce produit par l'intermédiaire de l'acide sulfurique, l'utilise à la préparation du carbonate d'ammoniaque en remplacement de la craie.

AGATES.

Latin, ACHATE; — anglais, AGATE; — allemand, AGAT; — espagnol, AGATA; — portugais, AGATA; — italien, AGATA.

CALCÉDOINE (CHALSEDON des Allemands.)

SARDOINE (*quartz agate sardoine* des minéralogistes.)

CORNALINE (CARNEOLUS des anciens).

Anglais, CORNÉLIAN; — allemand, KARNIOL; — espagnol, CORNELINA.

PRASE (CHRYSOPRAS des Allemands.)

Anglais, PRASES, PRASIN; — espagnol, PRASIO; — portugais, MADRE DE ESMERALDA; — italien, GRISOLITO.

PLASINA.

ONIX, vulgairement agate onix.

Anglais, ONYX; — allemand, ONYCHSTEIN; — espagnol, ONICHE; — portugais, ONIX; — italien, ONICE.

AGATE PANACHÉE (agate tachée des lapidaires.)

AGATE ARBORISÉE (pierre de Moka ou DANDRACHATE des anciens.)

AGATE PONCTUÉE (PUNKT AGATH des Allemands.)

AGATE HERBORISÉE ou agate mousseuse.

ANCHYDRE (*enchydros* ou *œil du monde* chez les anciens.)

OPALE QUARTZ OU SILEX RÉSINITE, *opalin* des minéralogistes.

Anglais, OPAL; — allemand, OPAL; — espagnol, OPALO, PIEDRAL IRIS; — portugais, OPALA; — italien, OPALO PERDEROTTO.

HYDROPHANE.

CACHOLONG OU CACHALON.

Allemand, KASCHALONG.

BRECHE D'AGATE.

POUDINGUE D'AGATE.

GRÈS COLORÉS.

Toutes les pierres siliceuses ou quartzeuses qui sont demi-transparentes, d'une pâte fine et d'une cassure écailleuse analogue à celle de la cire, peuvent être nommées agates.

Ces pierres sont un peu moins dures que le cristal, mais font feu avec le briquet. Elles ne se présentent jamais sous des proportions régulières, à l'exception de certaines calcédoines bleuâtres qui sont quelquefois de forme cubique. Les agates se rencontrent ordinairement sous la forme de rognons de stalactites ou de mèches irrégulières et mamelonnées, existant en noyaux dans les parties de roches trappéennes ou tapissant les parois de leurs fissures. Elles se présentent avec les mêmes conditions et les mêmes particularités dans les rochers qui constituent les terrains volcaniques. Les diverses variétés d'agates ne diffèrent entr'elles que par leur couleur; leur identité est telle qu'elles se trouvent souvent mêlées, réunies sous la même enveloppe et dans la même masse. Nous allons les décrire d'après la série placée en tête de cet article.

La **Calcédoine** ou *chalsedon des Allemands* varie dans sa couleur du blanc laiteux au blanc bleuâtre et roussâtre. Elle passe

aussi quelquefois au gris et au blanc rosé; les plus belles, nommées *Orientales*, ont dans leur intérieur de petits nuages pommelés agréables à la vue. Cette espèce reçoit un poli brillant, légèrement onctueux à l'œil. Les moins estimées sont celles qui, avec une belle transparence, se trouvent plus ou moins gélatineuses et translucides. Ces dernières nous viennent de Feroë, d'Islande et d'Oberstein. Les variétés bleuâtres, nommées *Saphirines*, se trouvent à Nerlschiski en Sibérie, à Torda et à Madgyar-Lapus en Transylvanie. Les plus belles cependant nous viennent des Indes d'où on les apporte toutes taillées. Il en existe aussi à Pont-Duchateau, près Clermont, dont la pureté égale celles de Feroë.

La **sardoine** est d'une couleur orangée plus ou moins altérée par des nuances jaunes, roussâtres ou brunes. On nomme *Sardoine* toutes les agates dont la couleur tire sur le brun. Leur cassure est très lisse et n'offre jamais de petites écailles comme dans la calcédoine. La sardoine peut se joindre à la cornaline par des nuances insensibles, mais on peut dire aussi qu'elle s'en sépare souvent en ce qu'elle offre dans sa pâte des espèces de zones concentriques qui ne se trouvent pas dans les cornalines. Scipion l'Africain fut le premier qui fit connaître à Rome la sardoine qu'il avait apportée de l'Arabie. Les Indes en fournissent de très belles.

La **Cornaline** varie dans ses couleurs du rouge de cerise au rouge de chair, mêlées souvent d'une nuance jaune. Sa cassure est lisse et conchoïde; elle est d'une demi-transparence; sa pâte est susceptible de recevoir un beau poli. Les cornalines se trouvent en masses arrondies dont la grosseur varie depuis celle de la noix jusqu'à celle d'un gros abricot; leur surface est souvent couverte d'un léger enduit noir qui voile absolument leur couleur intérieure. On les rencontre ordinairement dans les rochers qui renferment les calcédoines. Les cornalines nous arrivent du Japon, par l'entremise des Hollandais qui les portent brutes au village d'Oberstein pour les échanger contre des agates taillées de ce pays qu'ils vont écouler en Chine. Les cornalines que l'on vend à Bombay sont apportées de la province de Guzarat; les plus belles viennent de Cambaye.

Le commerce distingue avec raison plusieurs sortes de cornalines; les plus estimées sont rouges et désignées sous le nom de

cornalines de VIEILLE ROCHE ; elles sont très rares. La plupart d'entr'elles se font remarquer par leur couleur pâle, semée de taches jaunâtres. On donne quelquefois le nom de cornaline blanche à la simple calcédoine.

Les anciens divisaient les cornalines en deux espèces : cornaline mâle et cornaline femelle. La première est celle que nous nommons de *Vieille-Roche ;* quant à la seconde, elle sort des Indes, d'Epire, des îles d'Assos, de Babylone et de Sardes en Lydie.

La **prase** ou *chrysopras des Allemands* est d'un vert plus ou moins foncé, d'une couleur unie, un peu écailleuse et susceptible de recevoir un beau poli.

Cette agate se trouve en morceaux irréguliers ou en couches minces au milieu de certaines roches magnésiennes, à Kosmütz, dans la haute Silésie. Elle fut autrefois l'objet d'une exploitation particulière encouragée par Frédéric-le-Grand ; les plus belles se trouvèrent dans la montagne Glasendorf. En faisant séjourner la prase dans l'eau on en augmente momentanément l'éclat.

La **plasina** est d'un vert d'herbe plus foncé que celui de la prase. Son origine est peu connue.

Les **onix** présentent toujours deux ou trois couleurs disposées en bandes droites et parallèles dont le nombre varie depuis deux jusqu'à six ; ces dernières, il est vrai, sont extrêmement rares. L'épaisseur de ces bandes, jointe à la finesse de la pâte, constituent la beauté des agates onix. On les distingue en trois variétés : la première à couches droites et parallèles, la seule qui puisse être travaillée ; la seconde à couches ondulées ou *agate rubanée* des lapidaires ; la troisième à couches orbiculaires et concentriques, imitant plus ou moins bien la prunelle des yeux : c'est l'*agate œillée* des lapidaires et l'*œil dadad* ou le *triophtalme* des anciens. Ces agates œillées ne sont autre chose que des segmens ou des tronçons de stalactites d'agates, dont les couches successives sont de diverses couleurs. Les onix ont toujours servi et servent presque toujours à faire des camées ; les Chinois les emploient pour graver en creux et en relief. Parmi les contrées qui les fournissent et qui sont encore peu connues, Pline cite les Indes et l'Arabie. On travaille à Rome une agate grossière, à couche grise et blanche, que l'on tire de Monter-neo. Il existe un gîte d'onix à Nerlhinkoi en Syrie ; on y appelle les agates Pérélives ou

Calcédoines. L'île de Sardaigne et le territoire de Saint-Quirico en Toscane en produisent également. Enfin, les agates œillées viennent de la Sicile, où elles passent pour des yeux de serpent et de requins pétrifiés.

L'agate panachée ou *agate tachée des lapidaires* est une calcédoine qui présente à sa surface et dans son intérieur des taches irrégulières d'un brun noirâtre, roussâtre ou orangé. Ces sortes d'agates se travaillent en plaques ou en coupes et viennent, comme les calcédoines, des Indes orientales. Si l'on observe les taches dont elles sont semées en les plaçant entre l'œil et la lumière, on remarquera qu'elles sont dues à une infinité de petits points bruns pressés les uns contre les autres et non à une teinte continue. Ce qui fait le mérite de ces agates, ce sont les accidents singuliers et de grande dimension qu'elles sont susceptibles d'offrir à la vue.

L'agate arborisée, *pierre de moka* ou *dandrachate* des anciens, est une calcédoine qui renferme dans sa composition des espèces de petits rameaux noirs, bruns ou rouges, qui s'attachent ordinairement à une figure de tronc ou de terrasse, et qui ne sont dus qu'à des infiltrations ferrugineuses de manganèse ou de bitume par les arborisations noires. Ce qui, selon M. Bournon, justifie cette assertion, c'est qu'une chaleur modérée ne tarde pas à les faire disparaître, tandis que les arborisations rouges dues au fer résistent à toute épreuve. On remarque dans les divers accidents de ces agates le jeu de tubes capillaires et l'effet d'une cristallisation analogue à celle de l'eau, du verre et des sels. Leurs dentrites ou arborisations noires sont ordinairement plus délicatement dessinées quoique moins durables; les autres sont presque toujours vagues ou baveuses: on en a vu de si bien arborisées et d'une si grande dimension, qu'on a porté leur valeur à 2,500 fr. chaque; mais ce sont là des cas fort rares. C'est probablement à cette variété qu'il faut assimiler une partie des *corrallachates ou corallo-achates* des anciens, car leurs arborisations imitent assez fidèlement les branches du corail rouge. Les agates arborisées se trouvent dans le royaume de Gusarate, aux Indes et à Surate, au fond du golfe de Cambaye. A Moka il s'en fait un important commerce; ce qui leur a valu le nom de pierre de Moka. La beauté de ces agates consiste en une pâte fine de calcédoine, roussâtre ou

bleuâtre, dans des arborisations brunes et déluentes, et reposant sur une terrasse de couleur foncée; la pierre est d'une certaine largeur, dans une arborisation occupant le centre, plus élevée que celle des côtés. Pour donner l'orient à une agate, il suffit de la doubler avec une plaque de nacre.

L'agate ponctuée est celle qui, indépendamment de la couleur de son fond, est semée d'une multitude de petits points rouges, jaunes, bruns, etc. Il en existe plusieurs variétés, entre autres l'agate verte à points rouges ou *héliotrope* des anciens; elle est demi-transparente, d'un vert de poireau foncé et couverte çà et là de quelques points irréguliers de couleur de sang. On la connaît dans le commerce sous le nom de *jaspe-sanguin*; mais cette désignation est impropre, par la raison que le caractère essentiel du jaspe est d'être parfaitement opaque, tandis que l'agate ponctuée est au contraire extrêmement translucide. On la trouve en Sibérie et dans les Indes-Orientales, en Islande et à Jaschkenberg en Bohême; la Sicile en possède aussi près de Guiliano; celles d'Asie sont préférées. Cette agate présente des avantages à la gravure à cause des taches rouges qu'elle possède. Il existe encore une autre espèce d'héliotrope qui, au lieu d'être d'un vert uniforme, est varié de grandes taches jaunâtres et présente en outre une multitude de points rouges. C'est le *jaspe bijoutier du lapidaire*, que l'on tire d'Ethiopie, d'Afrique et de Chypre. Vient ensuite la *calcédoine blanche* qui présente une multitude infinie de points rouges tellement rapprochés que ce n'est qu'après l'avoir attentivement examinée que la couleur rose qu'elle présente au premier abord disparaît, et que l'on retrouve son fond qui est réellement blanc.

L'agate herborisée ou *agate mousseuse*, est comme la précédente, une variété de calcédoine qui renferme des substances minérales vertes, brunes ou jaunâtres qui imitent parfaitement les rameaux contournés de plusieurs espèces de mousses. Ces agates se taillent le plus souvent en plaques carrées dont on forme des boîtes ou des coffres. Presque toutes nous viennent de la Sicile et particulièrement de Centorbis, de Monte-Toro, de Callascibetta et de Castro-Giovamsi. Les Anglais en apportent des Indes-Orientales, dont le fond est d'un blanc laiteux et dans lesquelles on distingue non-seulement des herborisations d'un vert

agréable, mais encore des taches vermiculées d'un blanc mat; d'autres enfin, qui paraissent renfermer des boucles de cheveux, prennent le nom de *Polythrix*.

L'**enchydre** (*enhydros* ou *œil du monde* chez les anciens) n'est autre qu'une calcédoine blanche ovoïde, dont le centre est creux et occupé par une goutte d'eau mobile; cette espèce de cellule est tapissée d'une multitude de cristaux de quartz. Parfois, lorsqu'on vient à en polir la surface un peu trop vivement, on découvre une multitude de petites fissures par les quelles l'eau s'échappe. Les enchydres brutes sont ordinairement recouvertes d'une croûte sale et raboteuse. Pour en apprécier la qualité, il convient alors de polir la pierre sous deux côtés opposés, afin que la lumière puisse la traverser et que l'on distingue le mouvement de l'eau qui y est contenue. Les calcédoines enchydres se trouvent dans les environs de Vicence, sur le penchant des collines volcaniques, telles que le Monte-Berico, le Saint-Florian, etc., etc., où elles sont enveloppées dans une roche noire et de peu de consistance, ce qui permet facilement de les dégager sans les briser. On en rencontre aussi dans l'île de Feroë. Le grand froid ainsi que la grande chaleur, sont nuisibles à l'enchydre, puisque l'un et l'autre la font éclater. Les anciens la considéraient comme une des merveilles de la nature; aussi la nommaient-ils OEil du monde.

L'**opale** (*quartz ou silex résinite opalin* des minéralogistes) a le fond blanc, laiteux et bleuâtre de la calcédoine; mais elle a de plus de très brillants reflets qui sont dus à des lames d air interposées dans ses gerçures et qui réfléchissent les rayons lumineux sous les couleurs de l'arc-en-ciel. Cette pierre quartzeuze se taille et est attaquée par la lime, ce que ne souffrent pas les précédentes. On la tire de Hongrie.

L'**hydrophane** a une couleur d'un blanc sale, qui passe souvent au jaunâtre et même au rougeâtre. Elle est opaque et d'un aspect luisant qui la rapproche de l'émail. Cette pierre se trouve sur la colline de Czernizka en Hongrie, d'où nous viennent aussi les plus belles opales; ce qui fait penser que les hydrophanes sont des opales qui ont perdu leur reflet par un trop long contact avec l'air.

Le **cacholong** ou *cachalon* est une pierre fragile qui a l'as-

pect de l'émail et est susceptible de recevoir un fort beau poli. Elle est presque opaque, et lorqu'on la pose sur la langue, elle en absorbe vivement l'humidité et s'y attache aussitôt.

Les **brèches d'agates** ne sont que des fragmens de ces pierres.

Le **poudingue d'agate** est un mélange de débris d'agates ou de pierres quartzeuses réunies sous forme d'agrégat solide par un ciment siliceux. Leur formation est due à l'eau: on en rencontre sur les bords de la mer; mais les plus beaux se trouvent en Angleterre, et en France dans la forêt de Chantilly.

Les **grès colorés** sont des pierres scintillantes ou de seconde formation, espèces de quartz en fragmens agglutinés; les uns sont à gros grains, les autres à grains fins; il en est de très poreux qui servent à faire des fontaines à filtrer. Les nombreuses variétés de grès sont connues sous les noms de grès à paver, grès à bâtir, pierre de remouleur, pierre à aiguiser, grès feuilleté, grès mélangé, etc. Le grès de Fontainebleau est du carbonate de chaux quartzifère cristallisé en romboïde; le grès des houillères est du granit recomposé; le grès dur ou grisar est un grès micacé; le grès ferrifère est un grès lustré; le grès pulviculaire plongé dans l'huile s'en imbibe, et durci, sert aux Turcs pour aiguiser leurs instruments.

AGERU, feuilles d'une espèce d'héliotrope qui croît dans le Malabar et que les Indiens nomment *Bena-Patsja*. Les feuilles de l'ageru ont une odeur fade peu agréable; ses racines ont une saveur âcre. On emploie la plante entière comme topique, en la faisant cuire dans l'huile de cacao, pour sécher les pustules de la maladie appelée *Pitao* et pour guérir les morsures venimeuses du grand renard que les Hollandais appellent *Jakhalsen*. Nous en recevons très peu en Europe.

AGNUS CASTUS ou VITEX. (Voyez POIVRE SAUVAGE.)

AGRA, bois de senteur peu connu qui vient de Chine. Les parfumeurs en emploient.

AGRAHALID, arbre qui croît en Egypte et en Ethiopie. Il atteint la grandeur d'un poirier; ses feuilles ressemblent à celles du buis, quoique un peu plus larges, et il porte en petite quantité des fleurs blanches semblables à celles de la hyacinthe. A ces fleurs

succèdent de petits fruits noirs approchant de ceux de l'hièble, d'un goût styptique et amer. Ses graines aigrelettes et astringentes donnent une décoction qui tue les vers. Il est peu connu en France.

AGUL. (Voyez ALHAGI.)

AGRIPAUME, plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné et de la famille des labiées de Tournefort. Cette plante ressemble au marrube sauvage : ses racines sont fibreuses, ses feuilles presque rondes, découpées profondément et d'une couleur verte obscure. Son odeur est forte et sa saveur amère. Elle ne croît en France que dans des lieux incultes, pierreux et au pied des murailles. L'agripaume est cordiale, ce qui lui a valu le nom de *Cardiaca.* On se sert particulièrement de ses feuilles en infusion théiforme dans les maladies hystériques.

AGUSTINE ou *Agoustine,* terre aride découverte par Tromsdorf dans le béril de Saxe et peu connue; elle a reçu son nom de la propriété qu'elle a de former des sels sans goût en se combinant avec des acides. Morelot, dans son Cours élémentaire de pharmacie chimique, théorique et pratique, donne sur cette terre des détails curieux. (Voyez cet ouvrage, page 32 du vol. 3.)

AIGLANTINE (Voyez ANCHOLIE.)

AHOUAI, arbre qui produit un suc laiteux. Il a la forme du laurier rose, mais il est beaucoup plus grand; ses fleurs sont jaunes et ses fruits ont la figure d'une gousse d'acacia.

AIGREMOINE.

Latin, AGRIMONIA EUPATORIA; — Anglais, LIWERWORTS; — Allemand, ADDERMENIG; — Espagnol, AGRIMONIA.

L'**aigremoine** est une plante de la *Dodécandrie digynie* de Linné; autrefois on en reconnaissait quatre espèces, mais on se borne actuellement à employer celle qui est désignée sous le nom d'*Oficinalum* par Tournefort; elle s'élève à la hauteur d'un mètre tout au plus; sa tige est menue, dure, velue; ses feuilles oblongues; ses fleurs naissent depuis la moitié de sa tige jusqu'à sa sommité : elles sont jaunes et ont la forme des roses. Son calice devient un fruit oblong, hérissé de pointes vers sa moitié et renfermant quelques semences allongées. Sa racine est longue, noirâtre et de moyenne grandeur. Cette plante croît le long des

fossés. Elle a été reconnue très vulnéraire et on s'en sert en gargarismes dans les cours de ventre ; elle entre dans la composition de l'onguent modificatif. On devra donner la préférence à la racine qui aura été nouvellement récoltée et bien soignée dans sa dissection.

AIGUE-MARINE ou Béril, FAUSSE ÉMERAUDE.
Latin, BERYLLUS ; — Anglais, BERYL ; — Allemand, BERILL ; — Portugais, BERILLO AGUAMARINA ; — Espagnol, BERILO.

L'aigue-marine, qu'on désigne aussi sous le nom de Béril, est une pierre qui occupe un rang distingué parmi les pierres scintillantes. Les nuances variées qu'elle fournit ne sont dues qu'à la présence des oxides métalliques qui la composent. Sa couleur ordinaire est verte et transparente, réfléchissant les rayons de la lumière. Le nom d'émeraude, qu'on lui a donné, signifie *brillante*. Sa cassure est effectivement brillante, ondulée et quelquefois lamelleuse. Les mines les plus riches se trouvent dans la vallée de Tunca, au Pérou, ainsi que sur les frontières chinoises de la Davurie. C'est dans cette pierre que Vauquelin découvrit la glucine et le chrôme qui sont devenus d'un très grand intérêt pour l'industrie. La première est une terre renfermant des sels très sucrés. Quant au second, il a été recherché avec succès dans plusieurs mines ; aux États-Unis d'Amérique, il en existe de grandes quantités, ainsi qu'en France. (Voyez CHRÔME.)

AIGUILLE DE VÉNUS. (Voyez PEIGNE DE VÉNUS.)

AHOUA-OUA, fruit du cerbéra ahouai (voyez ce mot.) Les Brésiliens s'en servent comme d'un instrument de musique pour battre la mesure en dansant. Ils le nomment Ahoua-oua ; c'est aussi sous ce nom qu'il figure dans les cabinets d'amateurs.

AIGRETTE. (Voyez PLUME D'AIGRETTE.)

AIL.

Latin, ALLIUM ; — anglais, GARLICK, WILDER KNOBLAUCH ; — allemand, KNOBLAUCH ; — espagnol, AJO ; — portugais, ASHO ; — italien, AGLIO.

AIL SERPENTI ou *faux nard*.
AIL POTAGER ou *cultivé*.

L'ail serpentin ou faux nard est une plante de l'*Hexandrie monogynie* de Linné. C'est une espèce d'ail sauvage qui croît sur

les montagnes d'Italie ; ses racines sont oblongues, bulbeuses, entourées de petits fibres et composées de tubercules charnus. On nous envoie cette racine sèche, qu'il faut choisir grosse, bien nourrie, d'une saveur âcre et d'une odeur pénétrante. On l'estime anti-diurétique et propre contre la morsure des vipères.

L'ail cultivé est une plante de l'*Hexandrie monogynie* de Linné : sa racine est bulbeuse, presque ronde et composée de plusieurs tuniques d'un blanc rosé qui enveloppent des tubercules oblongs et charnus, d'une odeur forte et d'une saveur âcre. Ces tubercules détachés prennent le nom de côtes d'ails ou gousses d'ail. Cette racine est diurétique et anthelmentique ; appliquée extérieurement, elle est maturative. Elle excite la rougeur de la peau. Le midi de la France fait un commerce très important des aulx. Les plus beaux qui se présentent à la foire de Baucaire sont ceux que fournit le département de Vaucluse ; ils y sont présentés tressés par deux douzaines.

AIMANT.

Latin, MAGNES, LAPIS HERACLIUS, LAPIS SYDERITIS, LAPIS NAUTICUS ; — anglais, LOADSTONE ; — allemand, MAGNET ; — hollandais, MAGNEET ; — italien, CALAMITA ; — espagnol, IMAN ; — russe, MAGNIT.

L'aimant est un minerai de fer ochracé, très dur et très réfractaire que les chimistes nomment deutoxide de fer. Il contient quelquefois un peu de titanate de fer. Il jouit de la propriété remarquable d'attirer le fer et un certain nombre de compositions dont ce métal fait partie. Un fragment d'aimant se trouve toujours pourvu de deux pôles, et s'il est placé sur un point sans y être fixé, l'axe de ses pôles sera constamment dirigé du nord au sud, sauf une légère déviation. L'histoire rapporte qu'un berger nommé Macque, dont les souliers étaient garnis de clous ainsi que sa houlette, conduisant un jour son troupeau sur le mont Ida, découvrit le premier cette propriété. Il se vit forcé de marcher nu-pieds, par la difficulté qu'il éprouvait de continuer son chemin. Cet événement extraordinaire excita la curiosité et donna lieu à des recherches et à des expériences consécutives qui amenèrent la découverte de la boussole. Ce fut Flavier, napolitain, natif de Melphe, qui découvrit, en 1302, cet instrument dont l'aiguille aimantée se trouve constamment tournée vers le pôle, sauf quelques légères inclinaisons.

La boussole est utile à tous les voyageurs de terre ou de mer ; mais elle l'est principalement au navigateur et n'a pas peu contribué à la découverte du Nouveau-Monde.

L'aiguille d'une boussole doit être d'un acier très pur, fort quoique mince. Il faut avoir soin que la partie que l'on veut faire tourner au nord soit touchée par le pôle sud de la pierre, et qu'au contraire celle qu'on veut faire tourner au sud soit touchée par le pôle nord de l'aimant. L'aimant est d'un fréquent usage en physique; on le recommande aussi comme moyen chirurgical et pharmaceutique. Quelques personnes lui ont donné la propriété d'attirer les paillettes de fer introduites accidentellement à la surface de l'œil; mais on peut avec raison douter de son efficacité en pareil cas. On le trouve dans les départements de la Haute-Loire, en Espagne dans la Biscaye, en Suède et en Sibérie. L'aimant le plus fort se trouve dans la Macédoine, la Hongrie, l'Allemagne et l'Angleterre.

AIAULT. (Voyez NARCISSE.)

AIRAIN.

Latin, ÆS; — anglais, ORE; — allemande, ERZ; — espagnol, MINERAL; — portugais, MINÉRAL; — italien, MINÉRALE.

L'**airain**, qu'on nomme aussi bronze de Corinthe ou métal de cloche proprement dit, est du cuivre allié avec de l'étain; on y ajoute aussi quelquefois du zinc. Ce métal est de composition aigre, cassant, dur, sonore et sert à faire des cloches, des canons, des statues et des pièces de monnaies. L'on gradue les proportions des métaux qui entrent dans sa composition suivant l'usage auquel on le destine. Cet alliage est moins susceptible de s'oxider que le cuivre. L'habile fondeur Poerner a remarqué que le cuivre dominant dans les fontes donnait aux cloches un bien plus grand volume de son.

AIRELLE.

Latin, VITIS IDOEA, VACCINIUM; — anglais, BILLE-BERRY, WORTTE-BERRY, CRAN-BERRY; — allemand, HEIDELBEEREN; — espagnol, IDEA.

L'**airelle**, qu'on nomme aussi *myrtille*, est une plante de *l'Octandrie monogynie* de Linné. Ce botaniste en distingue douze espèces. Nous nous bornons à désigner celle qui a le plus de cours en médecine et qui est connue sous le nom d'airelle anguleuse

ou myrtille vrai. Ses tiges et ses branches sont longues de 3 décimètres, anguleuses, verdâtres et garnies de feuilles oblongues, crénelées et se conservant long-temps vertes. Ses fleurs sont monopétales, en grelots d'un pourpre très foncé et d'une très légère odeur; elles sont soutenues par un calice qui devient une baie grosse comme un grain de genièvre, d'un rouge brun, pleine d'un suc aigrelet, douceâtre et remplie de plusieurs petites semences. Ses racines sont traçantes. On fait usage en médecine du fruit de cet arbrisseau ou plutôt de son suc exprimé, dans les fièvres bilieuses et putrides, dans la diarrhée et dans le scorbut. Son suc est acide et astringent.

AIRU. (Voyez CAMPANE.)

AKANTICONE, minéral qui raie le verre et produit des étincelles au choc du briquet. C'est la même substance que l'épidote. (Voyez ÉPIDOTE).

ALABANDINE, pierre quartzeuse d'un rouge foncé, que les lapidaires classent entre le rubis et l'améthyste, quoiqu'elle n'en ait pas la dureté.

ALABASTRITE.

Anglais, ALABASTRITE; — allemand, UN NACHTE ALBASTER; — espagnol, ALABASTRITES; — portugais, FALSO ALABASTRO; — italien, ALABASTRITE.

L'**alabastrite** ou *faux albâtre* est une substance minérale solide qui participe de la nature du sulfate et du carbonate calcaires simultanément. Ce n'est donc ni du sulfate calcaire ni de l'albâtre, mais bien tous les deux réunis.

On trouve beaucoup d'alabastrites dans les carrières de plâtre, près de Paris, à Montmartre et à Lagny. On en fait des vases, des tables et des ornemens sculptés.

ALALIGÈNE, nom que l'on donnait autrefois à l'azote, parce que l'on croyait qu'il entrait dans la composition de tous les alcalis.

ALANA. (Voyez TRIPOI).

ALANCHE. (Voyez ALISIER).

ALATERNE.

Latin, ALATERNUS PHILICA ELATIOR; — anglais, ALATERN; — allemand, ALATERNUS; — espagnol, ALATERNA, ALATERNO; — portugais, ALATERNO, ADERNOS; — italien, ALATERNO.

L'**alaterne**, qui fait partie de la *Pentandrie monogynie* de

Linné, est un grand arbrisseau couvert d'une écorce noire semblable à celle du cerisier, d'un bois jaune pâle, et dont les feuilles, rangées alternativement sur les branches, sont grandes, fermes, oblongues par le bout, et armées, sans ordre, de petites épines. Il porte des baies de la grosseur de celles du sureau, disposées en grappes noires, molles et succulentes. Lorsqu'elles sont mûres, elles renferment chacune trois semences jointes ensemble. L'alaterne croît dans les haies ; on le cultive anssi dans lesjardins. On emploie ses feuilles en gargarismes dans les inflammations de la bouche.

ALBARAZIN, sorte de laine d'Espagne. (Voyez LAINE D'ARAGON).

ALBATRE.

Latin, ALBASTRUM ; — anglais, ALBASTER ; — allemand, ALABASTER ; — espagnol, ALABASTRO ; — portugais, ALABASTRO ; — italien, ALABASTRO.

L'**albâtre** a tout le caractère des pierres et doit être considéré comme un véritable carbonate calcaire. Sa formation paraît être due aux stalactites et stalagmites les plus purs enfouis depuis long-temps. L'albâtre est d'une belle blancheur lorsqu'il est pur et jouit d'une demi-transparence. Sa dureté est moindre que celle du marbre ; cependant il est susceptible d'un poli assez vif pour permettre d'en former des vases et d'autres objets. (Voyez CARBONATE CALCAIRE.)

ALBE, ABLE, ALBETTE ou ABLETTE. (Voyez ABLE.)

ALBEMOSE. (Voyez AMBRETTE.)

ALBUM GRŒCUM, *Album canis* ou *Cynocoprus* ; véritable phosphate calcaire qu'on ne trouve que dans les excrémens des chiens qui se nourrissent d'os. On le retire en les faisant sécher; leur partie blanche est ce qui forme l'album grœcum. On l'estimait propre autrefois aux esquinancies, mais aujourd'hui on n'en fait plus usage. On l'applique cependant encore pour résoudre les tumeurs et pour guérir la gale.

ALBUMINE ou *Albumen*, le premier de ces deux mots a été donné au blanc de l'œuf et le dernier au principe *sui generis* qui se rencontre abondamment dans les fluides animaux et dans les végétaux. On distingue donc l'albumine végétale

et l'albumine animale : la première se rencontre dans le suc exprimé des végétaux; c'est à sa présence que l'on doit le coagulum qui se forme en exposant un suc de plante à une forte chaleur; la seconde est renfermée dans la chair musculaire, dans le sang et dans la lymphe.

ALCALI.

ALCALI FIXE MINÉRAL.
ALCALI FIX VÉGÉTAL.
ALCALIS VOLATIL

Alcali ou *Alkali*, mot tiré de l'arabe *al* et *kali*, qui signifie sel de soude et que la chimie a adopté pour désigner les sels fossile et minéraux que l'on reconnaît aisément à leur goût caustique, à leur odeur désagréable, à l'effervescence qu'ils procurent à tous les acides, et à la couleur verte qu'ils font prendre à la teinture bleue des végétaux.

Alcali *fixe minéral*, soude. (Voyez OXIDE DE SODIUM.)

Alcali *fixe végétal*. (Voyez OXIDE DE POTASSIUM.)

Alcali *volatil*. (Voyez AMMONIAQUE LIQUIDE.)

On désigne sous le nom d'alcalis un certain nombre d'oxides métalliques qui jouissent de propriétés particulières ou qui présentent les caractères des oxides à un degré plus marqué que les autres. Ainsi ils s'unissent plus facilement aux acides; ils rougissent le papier de curcuma et ramènent au bleu la teinture de tournesol rougie par les acides. Ils sont plus ou moins sapides et quelquefois caustiques.

Les **alcalis** *végétaux* sont les principes immédiats des végétaux. Plusieurs propriétés les rapprochent des résines; ils sont insolubles dans l'eau et solubles dans l'alcool. Le carbone est dans leur composition l'élément prédominant.

ALCANNA.

Latin, LIGUSTRUM OEGYPTIACUM GATIFOIUM LAWSONIA INERMIS; — Anglais, ALCANNA, ALHENNA, BROAD LEAVED ÉGYPTIAN PRIVET; — Espagnol, ALHENNA ORIENTAL; — Allemand, ORIENTALISCHE ALKANNEMONDHOLZ EIN STAUDENCEWACHSIN EGYPTEN; — Italien, ALCHENNA, ALCANNA; — Hollandais, ORIENTAAL ALKANNE EGYPTISCHEMUND HONT.

L'**alcanna**, *henné* ou *mindi* est un arbrisseau nommé par Linné *Ramis inermibus* dans son *Octandrie monogynie*. Il croît sans

culture aux Indes orientales, en Perse, en Arabie, en Egypte et pourrait, à l'aide de quelques soins, prospérer dans nos climats. Le henné s'élève à la hauteur de 3 à 4 mètres ; son bois est dur et l'écorce de son tronc est ridée. Ses nombreux rameaux sont glabres, feuillés, légèrement tétragones vers leurs sommets ; les latéraux sont aigus, raides et quelquefois piquants comme des épines. Ses feuilles longues de 27 millimètres, sont opposées, ovales, entières, presque sessiles, vertes et glabres; ses fleurs sont petites, blanches ou d'un blanc jaunâtre, très odorantes et disposées en panicules branchues et terminales. Leur calice est glabre, persistant, formé d'une seule pièce quadrifide; leur corole se compose de quatre pétales ouverts, moins longs que les étamines. Son fruit est une petite capsule globuleuse divisée intérieurement en quatre loges qui contiennent plusieurs semences anguleuses. Toutes les parties du henné ont une saveur âpre, amère et acidulée. Comme elles contiennent une matière rougeâtre et colorante, les Turcs et les Maures se servent de sa racine comme d'un cosmétique. Ce sont les feuilles de l'henné qui forment seules cette mystérieuse poudre d'*alcanna* dont Théophraste Dioscoride et Pline ont tant vanté les effets sans en connaître l'origine. L'historien Josèphe et Saint-Jérôme en ont également fait mention comme d'une plante très précieuse, à cause du parfum de ses fleurs et de la poudre qu'on en retire. Pour former la composition qui sert à teindre la peau en rouge; il suffit de former un cataplasme avec ses feuilles, et de l'appliquer à la place que l'on veut teindre. Cette couleur est si tenace qu'elle ne disparaît que par le renouvellement de l'épiderme; aussi la retrouve-t-on sur les momies conservées depuis un grand nombre de siècles.

Cette poudre d'alcanna humectée forme une pâte avec laquelle les Orientaux et principalement les femmes se teignent les ongles, les mains, les pieds, le ventre et certaines parties du visage, en ayant soin d'en former des dessins plus ou moins agréables. Les Grecs et les Orientaux font un grand commerce de cette poudre que nous ne voyons que très rarement en France.

ALCARAZA, nom qu'on donne à des vases confectionnés en Egypte. On s'en sert pour faire rafraîchir les liquides en les exposant, pleins et bouchés, aux rayons du soleil et en les balançant dans l'air. Ces vases se font avec des terres qui, après leur cuis-

son restent assez poreuses pour laisser transpirer l'eau qu'elles contiennent. Il s'en fait un très grand commerce dans le Levant, dans l'Inde et même en Espagne où ils sont connus sous le nom d'*Alcarazas*.

ALCÉE, *mauve rose, passe-rose, rose d'outre-mer.*

Latin, ALCEA, MALVA, MALVA ROSEA; — anglais, HOLLYHOCK; — allemand, STOCKROSE HERBSTROSE, ERNDTROSE, ROSENPAPPEL; — espagnol, ALCEA, MALVA REAL; — italien, ALCEA MALVAROSA, MALVONE; — hollandais, STOKROOS.

L'**alcée** ou *mauve sauvage* fait partie de la *monadelphie polyandrie* de Linné. Cette plante croît jusqu'à la hauteur de 6 à 10 décimètres; ses tiges sont droites, velues, rudes et remplies d'une moelle flexible; ses feuilles s'élèvent attachées à des queues longues et velues comme celles de la mauve et découpées profondément en cinq ou six parties d'une couleur verte brune. Ses semences sont semblables à celles de la mauve. Ses fleurs sont d'une belle couleur rose purpurine. Quant à sa racine, elle est longue d'un décimètre. Elle croît dans les champs, et à cause de ses vertus émollientes on s'en sert en lavements.

M. Brugnatelli a proposé l'infusion de l'alcée comme réactif d'essai pour découvrir la présence d'un alcali dans quelque plante que ce soit et en si petite quantité qu'il s'y trouve, lui ayant reconnu pour cet emploi plus de sensibilité qu'à la violette.

Cette plante contient une grande quantité de principes muqueux; ses feuilles sont adoucissantes comme celles de la mauve sylvestre, et le docteur Gilibert a retiré de sa racine une farine nourrissante qu'il prétend être sucrée. Avec les tiges de cette plante qui est souple et très fibreuse, on pourrait préparer des fils, des cordages et du papier.

ALCYON (voyez NIDS D'ALCYON.)

ALCOOL.

Latin, VINI; — anglais, ALCOHOL ESPIRIT OF WINE; — allemand, WEINGEIST; — espagnol, ESPIRITU DE VINO; — portugais, ESPIRITO DE VINHO; — italien, SPIRITO DI VINO.

L'**alcool**, nom emprunté à la langue arabe, n'est en premier lieu qu'un liquide incolore, très volatil, d'une odeur forte et agréable, qu'une haute température décompose complètement et qui s'enflamme à l'approche d'un corps en combustion ou par

l'étincelle électrique. Lorsqu'on fait un mélange de parties égales d'alcool et d'eau distillée, il y a dilatation du liquide en même temps qu'élévation de température. L'alcool n'existe pas dans la nature ; il se forme pendant la fermentation des matières sucrées, et comme il est très volatil, on l'obtient en soumettant ces matières à la distillation. Il contient presque toujours de l'eau qu'on ne peut lui enlever qu'en le rectifiant sur des matières très avides de ce liquide. Dans les arts, la préparation de l'alcool se fait au moyen d'appareils très compliqués que nous nous abstiendrons de décrire, vu leur grand nombre. Nous citerons cependant ceux de MM. Baumé, de Chaptal et particulièrement celui d'Edouard Adam. L'alcool est presque toujours le produit de la fermentation du vin. On l'obtient par deux procédés ; le plus connu consiste à mettre du vin dans la cucurbite d'un alambic muni d'un serpentin, et à le soumettre à l'action immédiate du feu. Il en résulte alors un liquide alcoolique qui marque 50 à 52 degrés à l'aréomètre et qu'on nomme communément eau-de-vie. Ce liquide est incolore et peu agréable lorsqu'il vient d'être distillé ; mais en le laissant vieillir dans des tonneaux, il acquiert une couleur ambrée et un goût parfait. Lorsqu'on veut convertir l'eau-de-vie en esprit plus fort, on la distille de nouveau et on obtient un liquide marquant environ 75 degrés sur l'aréomètre, que l'on nomme eau-de-vie double. Enfin, cette eau-de-vie double distillée de nouveau et acquérant 85 à 86 degrés, prend le nom d'esprit de vin ou mieux encore celui de trois-six, que l'on indique le plus ordinairement par la fraction 3/6. Il faut donc, par ce procédé, faire subir au vin trois distillations successives avant d'en obtenir le trois-six, tandis qu'au moyen de l'appareil d'Edouard Adam, décrit dans un mémoire de M. Duportal, sur la distillation des vins (Ann. chim. LXXVII, n. 178), ainsi que dans le Traité de Chimie de M. Thénard (n. 174), une seule distillation suffit pour qu'il atteigne 86 degrés. Un tel résultat est immense et a procuré une grande extension au commerce des esprits.

L'**alcool** ou 3/6 doit avoir un goût franc et être fort peu coloré. Avant Edouard Adam on reconnaissait le 3/6 provenant du vin et celui provenant des marcs de raisin, en mettant l'un et l'autre à parties égales en contact avec l'acide sulfurique ; le premier ne perdait presque pas de sa couleur, tandis que l'autre brunissait d'une manière sensible ; mais aujourd'hui on distille ces

deux liquides à la fois et il serait difficile d'en établir une plus régulière analyse. L'alcool se trouve le plus souvent contenu dans des pièces qui contiennent 6 hectolitres. Les alcools produits par la distillation des grains, de fécules de pommes de terre, pois, etc., ont toujours une saveur détestable et ne peuvent convenir aux liquoristes ; aussi ne sont-ils utilisés que pour les vernis ou autres préparations de ce genre, dans lesquelles son odeur se perd facilement ou se trouve dominée. Les environs de Paris fournissent de ces sortes de trois-six.

Montpellier, Béziers et leurs environs, plus tout le haut et le bas Languedoc, ainsi que l Armagnac, sont les contrées qui fournissent à l'immense consommation de ce liquide, sur lequel nous nous étendrons davantage à l'article eau-de-vie. (Voyez ce mot).

Les **alcoolats**, qu'on désigne aussi sous le nom d'esprits, sont des alcools dans lesquels on a mis en macération quelques substances dont on retire, par la distillation, les principes les plus volatils.

ALCORNOQUE.

Allemand, ALCORNOKRINDE ; — espagnol, ALCORNOQUE.

L'**alcornoque** a vu se partager sur son compte l'opinion d'un grand nombre de savants; d'après M. Swartz, c'est l'écorce d'un arbre qu'il nomme *Alchorneau latifolia* et qui croît à la Jamaïque où il ne prend qu'une élévation médiocre ; ses feuilles sont alternes et en grappes ; son fruit est capsulaire. Le docteur Poudeux affirme que cet arbre ressemble au guttier, famille des guttifères. M. Viry prétend au contraire que l'alcornoque est retirée du chêne-liège. Cette dernière opinion semblerait se renforcer si nous ajoutions qu'en Italie on récolte l'écorce du *quercus luber* sous le nom d'*écorce d'alcornoque*, et qu'on en fait un très grand commerce avec les Anglais, qui s'en servent pour tanner les cuirs.

Depuis 1804, l'Espagne utilise cette écorce, grâce à l'initiative prise par don Joachino Jove. En France, ce fut M. Poudeux, qui, en 1812, nous mit à même de la connaître.

Cette écorce est en gros fragments épais, qui se composent de deux couches; l'une extérieure, rougeâtre, grenue, subéreuse, d'environ 6 à 8 millimètres d'épaisseur; elle est sans odeur mais d'une saveur amère et très astringente. L'écorce interne est jau-

nâtre, fibreuse et empreinte d'un peu d'amertume ; ce liber donne une teinte jaune aux sels. Plusieurs analyses ont été essayées sur l'écorce de l'alcornoque et, n'ayant jamais donné de résultats assez positifs, n'ont pas peu contribué à la faire oublier, malgré les vertus énergiques qu'on lui a attribuées contre la phtisie pulmonaire. Nous regrettons de ne pouvoir ajouter aux renseignements de nos devanciers en désignant les lieux où se rencontrent les meilleures qualités de cette écorce, car il serait bien à souhaiter que l'on pût en retirer tous les avantages qu'on lui accordait autrefois.

ALE, liqueur ou espèce de bière douce préparée en Egypte avec le maïs ; on désigne aussi sous ce nom, en Angleterre, la plus forte bière.

ALFAFA. (Voyez LUZERNE DU PÉROU et du CHILI).

ALIZARI. (Voyez GARANCE.)

ALIZIES. (Voyez BOIS D'ALIZIES).

ALLAHTAIM, produit alimentaire d'une nouvelle composition peu connue, semblable à celle du racahout des Arabes, de la fleur de palamoud, etc., elle possède les mêmes vertus béchiques ; on le dit d'un goût fort agréable et de facile digestion.

ALGUE.

Latin, ALGA AUGUSTI FOLIA VITRIARIORUM FUCUS MARINUS ; — anglais, SEA-WEED, SEA-WRECK ; — espagnol, ALGA.

L'**algue** est une plante qui croît aux bords de la mer Méditerranée. Ses feuilles longues, étroites et vertes ressemblent à des faveurs ou à de petits rubans ; elles sont faciles à rompre et servent comme la paille à emballer le verre et les objets fragiles après les avoir fait dessécher préalablement. Par l'incinération et la lessivation on en forme du carbonate de soude et de la soude à faire du verre. On lui donne la vertu de détruire les puces et les punaises.

ALKEKENGE.

Latin, PHYSALIS ALKEKENGI, OFFICINARUM, SAULANUM VESICARIUM ; — anglais, ALKEKENGI, WINTER-CHERRIES ; — allemand, JUDENKIRSCHEN JUDENDÖCKLEIN ; — espagnol, ALKEKENGE, COQUERET ; — italien, ALCACHINGI ; hollandais, BLAES-KER-SSEN.

L'**alkekenge** ou *coqueret*, plante de la *pentandrie monogynie* de Linné, croît dans les vignes et les lieux ombragés de la France,

de l'Italie, de l'Espagne et du Japon où elle est très vivace. Sa racine articulée jette çà et là des fibres grêles, ronds et rongeâtres ; ses tiges s'élèvent à 3 décimètres ; elles sont herbacées, rameuses, un peu velues et présentent une teinte verte rougeâtre. Ses feuilles ressemblent à celles de la morelle, entières et très légèrement sinuées. Ses fleurs sont d'un blanc pâle ou jaunâtre, soutenues chacune par un calice particulier, dont le pistil devient un fruit charnu, mou, rouge, ressemblant lorsqu'il est uni à une cerise et contenant plusieurs graines aplaties et presque rondes.

On emploie ce fruit, dont la saveur est aigrelette et peu amère, comme diurétique et minoratif. Il entre aussi dans le sirop de chicorée et sert à colorer le beurre. Il faut choisir l'alkekenge récolté dans l'année et d'une belle couleur rouge.

ALLIAGE. Presque tous les métaux pouvant se combiner entr'eux, c'est au résultat de cette combinaison que l'on donne le nom d'alliage. On le nomme amalgame, quand le mercure entre dans sa composition ; alliage binaire, quand il résulte de l'union de deux métaux ; alliage ternaire, quand il résulte de trois métaux ; quaternaire, de quatre, et ainsi de suite. L'affinité des métaux les uns pour les autres étant assez faible, il en résulte que les alliages se font en toutes proportions, et que leurs propriétés diffèrent très peu de celles des métaux qui les composent. Dans les alliages naturels cependant, les proportions paraissent constantes, ainsi que dans quelques-uns de ceux qui sont artificiels et qui peuvent se cristalliser ; ils sont en général plus cassants que les métaux, et on obtient le plus souvent un alliage cassant avec deux métaux ductiles ; l'inverse n'a pas lieu ; leur densité est tantôt moindre et tantôt plus grande que la moyenne des deux composants et la fusibilité est parfois augmentée. On prépare presque tous les alliages en chauffant ensemble les métaux dont on veut les former. On peut, par une chaleur modérée et bien ménagée, fondre un des deux composants, et le séparer en partie. C'est ainsi qu'on sépare le plomb du cuivre en masses liquides. Si le métal est volatil, on le chasse par une forte chaleur ; le platine est ainsi obtenu. Il est peu d'alliages qui ne contiennent ou de l'arsenic, ou de l'argent, ou de l'antimoine. Parmi les alliages employés dans les arts, celui qui est le plus répandu est l'amalgame d'étain ; on s'en sert pour étamer les glaces. A cet effet, on étend une feuille d'étain sur une table bien horizontale ; on la

recouvre de mercure, et l'on y glisse une glace que l'on charge de poids. L'amalgame d'argent est formé d'une partie d'argent et de 8 de mercure. On l'obtient en chauffant jusqu'au rouge une partie d'argent en grenaille, et en le projetant dans une assez grande quantité de mercure (par exemple dans 16 fois son volume) que l'on a préalablement chauffé; on remue l'amalgame, puis on le comprime dans une peau de chamois; le mercure en excès s'écoule et l'on obtient un amalgame mou que l'on emploie pour argenter. Celui de bismuth, formé d'une partie de ce métal et de 4 de mercure, s'applique au tain des globes de verre. Celui d'or se prépare comme celui d'argent, et sert à dorer le laiton.

Parmi les alliages binaires, celui de 1 partie de cuivre et de 9 d'or est employé pour faire la monnaie, les vases et les bijoux en or; celui de 1 partie de cuivre et de 9 d'argent est aussi employé à faire la monnaie, les vases et la vaisselle d'a-gent, etc., etc., etc. L'alliage de 100 parties de cuivre et de 11 d'étain est employé pour les canons. Celui de 78 parties de cuivre et de 22 d'étain porte le nom d'*Airain* et sert à faire des cloches. Celui de 2 parties de cuivre et d'une environ de zinc constitue le laiton ou cuivre jaune. Celui de 1 partie d'étain et de 2 de plomb est employé sous le nom de soudure des plombiers. Celui de 8 parties d'étain et de 1 de fer est bon à étamer le cuivre. Le ferblanc est aussi un alliage de fer et d'étain, mais qui n'a lieu qu'à la surface de la feuille de tôle. Celui de 20 parties d'antimoine et de 80 de plomb sert pour les caractères d'imprimerie.

ALLELUIA. (Voyez OSEILLE DES BUCHERONS.)

ALLIAIRE.

Latin, ALLIARIA, HESPEIS ALLIUM REDOLENS, ERYSIMUM, ALLIARIA, HESPERIS ALLIARIA; — anglais, GARLICK, WILDER, KNOBLAUCH; — espagnol, ALIARIA; — italien, ALLIARIA; — allemand, KNOBLAUCHKRAUT; — hollandais, LOOK-KRUIT, LOOK ZONDER LOOK.

L'**alliaire** ou *herbe des aulx* est une plante de la *Tétradynamie* de Linné, très vivace et très connue en Europe, où elle croît dans les lieux couverts et humides. Elle pousse plusieurs tiges de la hauteur de 3 décimètres, menues et un peu velues; ses feuilles sont larges, pointues, presque rondes, vertes, dentelées, d'une odeur et d'une saveur d'ail quand on les écrase. Ses fleurs sont petites, blanches et composées de quatre pétales disposés

en croix; ses fruits sont des silicules anguleuses qui renferment des semences oblongues, menues et noires. Sa racine est longue, menue, blanche et a aussi l'odeur de l'ail. On se sert de l'alliaire en décoction dans les dyssenteries et les affections hystériques; elle est incisive, atténuante, détersive et apéritive. Il faut la prendre cueillie de l'année sans qu'elle ait souffert à sa dissection.

ALIZARI. (Voyez GARANCE.)

ALIZARINE, nom donné par Robiquet et Colin au principe colorant rouge obtenu par eux de la garance.

ALKERMES. (Voyez CHERMES.)

ALMAGRE. (Voyez BRUN ROUGE.)

ALOÈS.

Latin, ALOE, VELALOE; — anglais, ALOES; — allemand, GLAUIN-DES ALOE; — espagnol, ALOE; — portugais, AZEVRE; — italien, ALOE; — belge, DE DOORBLADIGE ALOE; — russe, ALOE; — persan, SEBBES; — hindou, ELWA; — arabe, MUSEBBER; — hollandais, ALOE.

L'aloès est une plante de l'*Exandrie monogynie* de Linné et des Liliacées de Tournefort. On en distingue plusieurs espèces qui appartiennent toutes aux mêmes classes; les plus généralement connues sont l'*aloës succotrina augusti folia spinosa, flore purpureo;* l'*aloës perfoliata spicata;* et l'*aloës vulgaris.*

Presque tous les aloès et surtout l'aloès vulgaire poussent des feuilles longues, larges, fortes, épaisses, charnues, pleines de suc, garnies de quelques piquants et d'une couleur verte pâle. Il s'élève de leur milieu une tige qui soutient en sa sommité des fleurs jaunes disposées en lys. A ces fleurs succèdent des fruits oblongs, divisés chacun dans leur longueur en trois loges remplies de semences plates. MM. Guyton et Fabroni ont observé que les feuilles de l'aloès vulgaire contiennent un principe colorant très riche pouvant donner une belle teinte violette aux soies et former avec l'acide tungstique des laques très solides.

Le suc des aloès s'obtient soit en faisant des incisions aux feuilles des aloès, ce qui n'en donne qu'une très petite quantité; soit en les pilant et en les faisant bouillir dans l'eau, jusqu'à consistance d'extrait. Ce dernier moyen nous paraît le plus simple et le meilleur de ceux mis en avant par plusieurs autres auteurs

recommandables. Nous ajouterons que les qualités de cet extrait dépendent toujours des feuilles d'aloès que l'on a employées ou des soins qu'on a pu donner à leur cuisson. Il est généralement d'une saveur amère plus ou moins forte.

L'aloès vient sans culture dans tous les pays chauds; l'Arabie et l'Egypte sont les points du globe qui produisent les plus gigantesques et fournissent au commerce le plus grand nombre de sucs et les plus estimés. Nous allons établir une série de ces principaux sucs et faire distinguer les meilleurs :

Aloès succotrin.	Aloès du cap.
Aloès de bombay.	Aloès des barbades.
Aloès hepatique.	Aloès moka.
Aloès cabalin.	

L'**aloès succotrin** que l'on désigne aussi sous les noms de *cicotrin, chicotin*, et d'*aloès lucide*, présente une couleur d'un brun rougeâtre foncé et une cassure vitreuse et unie; les bords des plus petits fragments sont rougeâtres ou de couleur d'or à demi-transparents. Il s'amollit sous les doigts et devient parfois très adhérent quoique toujours pulvérulent. En temps froid, réduit en poudre, sa couleur est d'un jaune plus ou moins doré. Sa saveur est très amère et son odeur faible et peu aromatique, sans toutefois être désagréable, ce qui le distingue des autres espèces. Pour s'assurer de sa supériorité, il suffit d'en écraser un fragment sur l'ongle et si la poudre obtenue ne présente pas les nuances indiquées, on devra le soupçonner d'une qualité inférieure.

L'île de Succotra a été la première à le fournir au commerce qui, l'ayant adopté comme le meilleur, lui a donné le nom de succotrin. Il tient en effet le premier rang parmi ces extraits. Aujourd'hui il serait mieux désigné par la qualification d'*aloès citrin*. Cette espèce nous arrivait, il y a quarante ans, en très grande quantité, logée en caisses du poids de 100 à 150 kilog., d'une épaisseur de planches qui dépassait souvent 2 centimètres. Depuis cette époque, l'aloès succotrin nous manque presque totalement.

L'aloès de Bombay a toute l'apparence du succotrin, mais en l'examinant avec attention, on reconnaît qu'il est moins brillant, d'une cassure moins vitreuse et d'une odeur moins douce.

En l'écrasant sur l'ongle, sa poudre est aussi moins citrine. Il arrive en barriques et en caisses de 200 kilog.

L'aloès épathique est le suc d'une espèce d'aloès qui acquiert en épaississant une couleur jaune plus ou moins foncée que l'on a comparée avec peu de justesse à celle du foie, ce qui lui a valu le nom qu'il porte. Cet aloès est d'un jaune terne, peu friable, d'une odeur forte et sans agrément, d'une amertume supportable. Il forme en l'écrasant entre les ongles une poudre d'une couleur jaune plus ou moins rembrunie. On lui assigne un second rang dans le commerce de la droguerie. Son emballage est irrégulier; il se vend au poids net.

L'aloès cabalin ou *fétide* comprend tous les aloès de qualité inférieure que nous fournissent en assez grande quantité Mocha, les Barbades, le Cap, etc., et qui ne sont guère employés que dans la médecine vétérinaire.

L'aloès de mocha ou *moka*, quand il est bien préparé, devrait tenir le premier rang parmi les espèces déjà décrites, en raison de sa pureté, de son brillant, de sa couleur noire moins foncée et de son amertume moins désagréable. Il nous arrive en sacs de joncs du poids de 50 à 75 kilog.

L'aloès des Barbades est très peu ou point friable, d'une couleur noire tirant sur le gris et d'une amertume désagréable. Nous le recevons en calebasses renfermées dans des barriques pour lesquelles on établit les mêmes usages que pour le précédent. Il est à peu près de même valeur.

L'aloès du Cap ressemble à peu de chose près à celui des Barbades, quoiqu'il soit plus terne et plus lourd; il nous arrive en sac de joncs pour lesquels on établit les mêmes conditions pour la tare. Parmi tous ces différents aloès, il faut donner la préférence à celui qui est net d'impuretés et qui forme une poudre jaune plus ou moins déterminée. Toutes ces qualités sont employées en médecine comme purgatives, suivant le choix que l'on en fait et pour lequel il faut être aussi rigoureux que possible. Elles se présentent ordinairement sous la forme de pilules simples ou composées qui sont en grande faveur chez les Anglais, surtout parmi les classes pauvres, à cause de leur bon marché. Ce fut le docteur Franck qui, le premier, les leur fit connaître. L'aloès sert aussi à faire des vernis et les brasseurs le substituent

au houblon pour la fabrication du porter, boisson estimée en Angleterre. On s'en sert enfin pour former des paillons qui imitent la dorure. Afin de donner une idée de la consommation de l'aloès en France, nous dirons qu'il en est introduit année commune 7 à 8 mille kil.

TARES ET USAGES.

Paris.

Aloès.	Cabalin en couffes	4 p. 0/0
—	Succotrin en caisses, recouvertes en cuir, pesant de 150 à 250 kil	18 p. 0/0
—	En caisses de 100 à 150 kil., recouvertes en cuir	20 p. 0/0

Havre.

Aloès.	Succotrin en barriques de 3 à 400 kil	12 p. 0/0
—	— — dito au-dessous	10 p. 0/0
—	— en caisses	14 p. 0/0

Marseille.

Aloès. De toutes qualités, tare réelle et 1 p. 0/0 de trait.

Bordeaux.

Aloès.	Succotrin en caisses de 200 kil	18 p. 0/0
—	— en caisses de 100 à 120 kil	16 p. 0/0
—	Moka en ballot de 50 à 75 kil	12 p. 0/0

(Réfaction à obtenir pour les corps étrangers qui s'y trouvent assez ordinairement.)

Nantes.

Aloès. De toutes qualités, tare réelle et 1 p. 0/0 de trait.

ALOUCHI.

Latin, WINTERA AROMATICO; — anglais, WINTER'S BARK TREE; — allemand, EIN WOHLRIECHEN-DES GUMMI, VOM WEINSEN-KANEEL-BAUM; — espagnol, CORTERA WINTERANA; — italien, WINTERANA.

L'alouchi est une résine qui découle d'une espèce de camelia blanc dans les contrées qui bordent le détroit de Magellan, les plus exposées aux rayons du soleil. Le capitaine Winter, qui

le découvrit en 1577, rapporte que cet arbre est fort grand et toujours vert; son tronc est couvert d'une écorce grise et ridée, qui, sur les branches, devient verte et unie; ses feuilles sont lisses, de 4 centimètres de long sur 3 de largeur vers le milieu. Ses fleurs sont au nombre de deux à quatre, portées sur de courts pédoncules, d'une couleur blanche et d'une odeur de jasmin extrêmement suave; ses baies sont d'un vert clair taché de noir et contiennent plusieurs semences noires et aromatiques. L'alouchi, ainsi que l'écorce de winter, ont une odeur aromatique et une saveur piquante, chaude et épicée qui se manifeste lentement, mais qui est très durable. Nous en voyons rarement en France; mais il s'en fait un grand débit à Londres, soit de l'écorce comme épice ou de la résine comme parfum.

ALPAGA. (Voyez LAMAS.)

ALPAGNE. (Voyez LAINE DU PÉROU.)

ALPISTE.

Latin, PHALARIS CANARIEUSIS; — anglais, CANARY-SEED; — allemand, KANARIENSAAMEN; — espagnol, ALPISTE, TRIGUERA; — portugais, ALPISTE; — italien, SCAGGLIULA, SCAGLIUOLA, SEMENZADA CANARI.

ALPISTE RIZ BATARD.
ALPISTE DES CANARIES.
ALPISTE CHIENDENT.

L'**alpiste** est une plante de la *Diandrie monogynie* de Linné, dont les tiges, au nombre de trois ou quatre, en forme de tubes, s'élèvent à la hauteur de 3 à 5 décimètres. Ses feuilles ressemblent à celles du blé quoique plus petites; ses fleurs sont blanches et à étamines courtes; ses semences sont grises, blanches ou brunes, luisantes comme le millet et oblongues comme le lin. On en distingue trois espèces, d'après le tableau établi.

La graine de l'**alpiste**, *riz bâtard*, qu'on nomme aussi *alpiste aspérelle*, est de la forme du riz et peut à l'occasion le remplacer dans beaucoup d'usages et comme aliment. Cette plante croît dans le département des Vosges, dans la Suisse et dans l'Italie.

La graine de l'**alpiste** *des Canaries* est un millet qui sert à la nourriture des oiseaux; elle contient une farine dont on peut

faire du pain. Elle nous venait autrefois d'Alger; aujourd'hui, elle est très cultivée dans le midi de la France. Toutes ces espèces, dans le principe originaires des Canaries, sont maintenant cultivées dans les pays chauds de l'Europe. Cette graine se vend à l'hectolitre.

Les fabricants de tissus fins ont remarqué que la farine de cet alpiste est meilleure que toutes les autres pour l'encollage de leur tissus. (Voyez GRAINE D'ALPISTE.)

L'**alpiste** *chiendent* ne sert qu'à orner les jardins.

ALQUIFOUX.

Latin, GALENA; — anglais, ARQUIFOU, POTTER'SORE; — allemand, BLEYGLANZ, POTTLOTH; — espagnol, ALQUIFOL; — portugais, ARQUIFOLHO, CHUMBO MINÉRAL; — italien, ARCHIFOGLIO.

ALQUIFOUX OU GALÈNE.	ALQUIFOUX A PETITE FACETTES.
— CUBIQUE.	— PETITS GRAINS.
— MASSIF.	— CRISTAUX.
— GRANDES FACETTES.	

L'**alquifoux** ou *galène*, désigné aujourd'hui comme un sulfure de plomb, est un minerai de plomb pyriteux, ou, pour mieux nous exprimer, minéralisé par le soufre dont les particules sont disposées en cubes. On en distingue plusieurs espèces que nous allons décrire et nous ferons distinguer les plus riches en argent; presque toutes contiennent 60 à 75 p. 100 de plomb.

L'**alquifoux cubique** présente des cubes plus ou moins gros, isolés, en groupes, ou en octaèdres réguliers; il est peu riche en argent.

L'**alquifoux massif** ou en masse, sans aucune configuration régulière, ne se rencontre qu'à Sainte-Marie aux mines; il est plus riche en argent que le cubique.

L'**alquifoux à grandes facettes** est composé de grandes lames; c'est à lui particulièrement qu'a été donné le nom d'*Alquifoux* par le commerce. On s'en sert pour vernir les poteries communes. Il est très pauvre en argent. On le trouve dans les Pyrénées et à Adra (Espagne), où il en existe d'immenses quantités abandonnées comme étant peu productives en plomb et très-pyriteuses.

L'**alquifoux à petites facettes** paraît formé comme le mica de petites écailles blanches très brillantes ; il est mis souvent au rang des mines d'argent comme contenant une assez grande quantité de ce métal. Il se trouve en abondance dans la mine de Pompéan.

L'**alquifoux à petits grains**, c'est-à-dire dont les grains sont extrêmement serrés, est aussi fort riche en argent et se trouve à Ramelzberg en Saxe.

L'**alquifoux cristallisé** se présente comme le plomb spathique en prismes hexagones ou en colonnes cylindriques dans les mines d'Huelgoet. Il est peu riche en argent.

A ce que nous venons de dire, nous ajouterons qu'en général tous les alquifoux contiennent plus ou moins d'argent, à l'exception de celui que l'on retire des mines de Wilach en Carinthie et qui n'en contient pas du tout.

Pour faire l'essai d'un alquifoux, il suffit de le torréfier et d'en mêler le minerai avec trois parties de flux noir. On le met dans un vase pour procéder à la fusion et l'on obtient un culot métallique qui donne le plomb pur que l'on a pesé avant la torréfaction et que l'on pèse une seconde fois pour se rendre compte de l'opération. Pour seconde épreuve, nous proposerons, d'après Bergman, d'essayer l'alquifoux par l'acide sulfurique qui dissoudra le plomb sans attaquer le soufre ; on précipitera ensuite la dissolution par le carbonate de soude. Cent trente-deux parties de précipité équivalant à cent de métal seront le résultat de cette épreuve. Si la mine contenait de l'argent, on verserait sur le précipité de l'ammonique fluor qui dissoudrait l'argent oxidé. On peut essayer aussi l'alquifoux pour connaître l'argent qu'il possède, en scarifiant sa masse avec de la litarge et en coupelant ensuite le culot.

Toutes les contrées qui fournissent le plomb sont embarrassées d'alquifoux ; le royaume de Grenade, en Espagne, s'en débarrasse à tous prix en faveur des navires qui recherchent du lest.

ALUMINE. (Voyez OXIDE D'ALUMINE.)

ALUMINIUM ou *terre alumineuse*, métal qui n'a encore été obtenu qu'en très petite quantité, allié au fer ou à l'acier, mais que l'on n'a pu parvenir à isoler. Sa combinaison avec l'oxigène est extrêmement répandue dans la nature, mais on ne le voit jamais à l'état de pureté. Cette terre existe toute formée dans l'ar-

gile et paraît être produite par la décomposition des végétaux. Elle est blanche, sans saveur, douce au toucher et collante à la langue; sa pesanteur spécifique est moindre que celle de la silice; elle est infusible au feu et insoluble dans l'eau; elle est la base des couleurs et sert à les fixer. Les chimistes lui donnent le premier rang parmi les terres satifiables acides.

ALUN.

Latin, ALUMEN CRUDUM RUPEUM; — anglais, ALLOM, ALLUM, ALUM; — allemand, ALAUN; — espagnol, ALUMBRE, PIEDRA LUMBRE; — portugais, PEDRA HUME; — italien, ALLUME, LUME.

ALUN DE ROME.	ALUN DE L'INDE.
— DE PIOMBINO.	— DE PLUME.
— DE ROCHE ou de GLACE.	— SCAZOLLE.
— DE QUATRIÈME RAFINAGE.	— CALCINÉ.
— DE LIÈGE.	— ALUNITE.
— CATIN.	

L'alun, qu'on nommait autrefois *aphronitre*, est un sel dont la composition varie, mais qui a toujours pour base le sulfate d'alumine uni au sulfate de potasse ou d'ammoniaque et quelquefois à tous les deux. Smyrne et Constantinople paraîtraient être les premières contrées qui aient fourni au commerce les premiers aluns, connus alors en France sous la dénomination d'aluns du Levant. Vinrent ensuite ceux de Civita-Vecchia débités sous la qualification d'aluns de Rome, et enfin les aluns d'Angleterre et de Liége qui eurent une très grande vogue par leurs bonnes qualités. Enfin, la chimie ayant fait de rapides progrès en France, a mis des limites fort restreintes au commerce de l'alun avec l'étranger, par suite des moyens de fabrication rendus extrêmement faciles. Aussi, depuis vingt-cinq années, n'emploie-t-on dans toutes les usines que des aluns français, qui peuvent rivaliser avec tous les autres, à l exception toutefois de l'alun de Rome qui paraît posséder des propriétés plus énergiques pour certaines couleurs ou teintures. Nous allons parler des qualités désignées en tête de cet article.

L'alun de Rome nous vient presque toujours en pierres d'un très petit volume, imitant des fragmens de cristaux rhomboïdaux cubiques ou octaédriques, recouverts d'une sorte d'efflorescence rosée, formée d'oxide de fer et de poudre d'alun. Il se

fabrique à Tivoli, ville située à 24 kilomètres de Rome, près de la maison qu'habitait Horace. Cet alun a presque toujours une valeur de 12 à 15 fr. de plus par 50 kilo. que les autres espèces. On devra le choisir aussi entier que possible, sans débris ni poussière, et d'une couleur rose bien prononcée. Il est expédié en futailles pour lesquelles on accorde la tare nette et quelquefois en sacs livrés aussi à la tare réelle. Pour ces deux modes d'emballage, on accorde à Nantes 1 p. 100 de trait en sus de leur poids réel.

L'alun de Piombino est fabriqué près de Sienne. Il est très blanc, transparent et en cristaux de très petit volume, de forme cubique, paraissant contenir un excès de potasse ou d'alumine. Il est très estimé et vaut dans le commerce 4 à 5 fr. de plus que ceux de France. Nous les recevons en futailles de 3 à 400 kilog., pour lesquelles on donne tare nette. On donne la préférence à celui dont les cristaux sont bien déterminés, aussi entiers que possible et sans poussière.

L'alun de roche ou *de glace* est celui que l'Angleterre nous a fourni pendant nombre d'années et dont aujourd'hui la chimie a provoqué la fabrication, particulièrement dans la Picardie, la Champagne et la Normandie. Paris, Montpellier, Toulouse et Marseille ont aussi des fabriques d'alun, ce qui nous met à même de n'avoir plus recours à l'étranger pour suffire à l'immense quantité que l'on en emploie dans les arts.

Il circule depuis une dixaine d'années une qualité d'alun *pur à quatrième raffinage*, réservé à fixer les couleurs rouges plus ou moins vives, et qui paraît être totalement dégagé de la présence du fer. Les fragments en sont plus volumineux; sa cristallisation est octaèdre et d'un blanc de lait.

Pour s'assurer de la pureté de cet alun, il suffira d'en faire dissoudre 30 grammes dans de l'eau distillée de préférence à tout autre; on fera de même d'une faible portion de prussiate de potasse, et quand les deux dissolutions seront achevées, on réunira les deux liqueurs dans une bouteille que l'on remuera jusqu'à ce que le mélange soit parfait. Après l'avoir laissé reposer un instant pour qu'il s'opère un dépôt, on filtrera le liquide, que l'on examinera peu de temps après; s'il y a présence d'un atome de fer, la liqueur aura une teinte bleue; dans le cas contraire; elle aura conservé sa couleur blanche primitive. Cette épreuve pour-

rait servir par comparaison pour diverses espèces d'alun et l'on rebutera celui qui à parties égales serait le plus bleu. Tous les aluns français sont en masses énormes que l'on scie pour en faciliter le transport. La forme des cristaux est octaèdre : ils sont extrêmement blancs et d'une transparence égale au cristal; aussi faut-il donner la préférence à ceux qui réunissent au plus haut degré ces deux qualités. Ils se vendent au poids net et nous arrivent en futailles du poids de 5 à 600 kil.

L'**alun de Liège** ne circule guère plus que dans le nord de la France où il trouve son emploi en raison de la modicité de son prix. Il est en masses volumineuses de la forme du précédent, mais sa transparence est nébuleuse. L'alun de Liège arrive souvent à Paris sans emballage, et se vend au poids net à 7 ou 8 p. 0/0 de moins que ceux fabriqués à Rouen.

L'**alun catin** n'est autre que de la soude que nos devanciers avaient cru devoir nommer ainsi.

L'**alun de l'Inde**, quoique peu connu en France, paraît intéresser d'autres nations par les propriétés qu'on lui attribue. Il est ordinairement en très petits cristaux menus et poussièreux, de forme cubique et d'une couleur rouilleuse non transparente, conservant toujours un peu d'humidité. Les faibles quantités qui en ont paru en France étaient logées en caisses de 100 kil. et ont été vendues au poids net, à vil prix. Les navires en prenaient toutefois pour compléter leurs chargemens.

L'**alun de plume**, improprement nommé ainsi, n'est autre chose qu'une espèce d'amianthoïde ou asbeste que nos prédécesseurs ont voulu admettre comme un alun pur naturel, ce qu'ils n'ont jamais pu réussir à prouver d'une manière satisfaisante par suite de leur peu de connaissances en chimie.

L'**alun scazolie** est une sorte de talc que l'on trouve en très grande quantité dans les carrières de Passy près Paris. En lui faisant subir une calcination et en le réduisant en poudre impalpable, on le débite sous le nom de *savon pour cordonniers*, et l'on s'en sert alors pour enduire la chaussure en remplacement du talc et de la craie de Briançon.

L'**alun calciné** ou *alumen ustum* est un alun ordinaire qui a été calciné, fondu et privé de son eau de cristallisation, ce qui

le rend d'une très grande blancheur et, par suite, plus caustique et plus facile à réduire en poudre.

ALUNITE. (Voyez SULFATE D'ALUMINE.)

ALUYNE. (Voyez ABSINTHE DE MER).

ALYPUM-MONTISCETI, ou *Turbith blanc.* Arbrisseau de la *Tetendrie monogynie* de Linné, qui croît dans toute la Provence. La violence purgative et parfois dangereuse de ses feuilles séchées que l'on emploie en remplacement de sené, lui a valu le surnom de *Fructex terribilis.* Toute la plante est d'une amertume insupportable. Il est prudent de ne s'en servir qu'avec beaucoup de précaution.

ALIXIA, arbre placé par Linné dans la famille des crucifères, et que les Indiens appellent *Pelezarie.* Il est couvert d'une écorce semblable à celle de la cannelle blanche, d'une odeur de mélilot, et d'une saveur amère. Il est peu connu en Europe. En 1824, le docteur Blunce le recommandait pour les faiblesses causées par des fièvres insidieuses, à la dose de 15 à 20 grammes, mélangé avec l'écorce de *Cedrela febrifuga.* Malgré la recommandation de ce docteur, nous ne pensons pas qu'on en ait fait encore usage en France.

AMADOU. (Voyez AGARIC AMADOUVIER.) p. 47.

AMADOURI, espèce de coton qui vient d'Alexandrie par Marseille.

AMALGAME, terme par lequel on désigne chimiquement une combinaison ou un alliage de mercure avec un métal quel qu'il soit, excepté cependant le cuivre et le fer à cause de leur impureté. Les doreurs sur métaux, les orfèvres, les monnayeurs et les miroitiers tirent un très grand parti des amalgames. (Voyez ALLIAGE.)

AMANDES.

Latin, AMYGDALUM ; — anglais, ALMONDS ; — allemand, MANDELN ; — espagnol, ALMENDRAS ; — portugais, AMENDO ; — hollandais, AMANDEL ; — danois et suédois, MANDEL ; — polonais, MIGDALOWE ; — italien, MANDORLE, AMANDOLE.

AMANDES DE FRANCE.	AMANDES DE SICILE.
— DE CALABRE ET DE MAJORQUE.	— D'ABRICOT.
— D'ESPAGNE.	— DE PÊCHE.
— DE BARBARIE.	— DE TONKIN.

Les **amandes**, qu'on désigne aussi sous le nom de noix grec-

ques, sont les fruits plus ou moins recherchés des arbres connus sous le nom d'amandiers (Amygdalus), dont il existe huit espèces appartenant à la *Licosandrie monogynie* de Linné et aux rosacées de la 21e classe de Tournefort. Ces fruits sont connus, d'après les écrivains de la plus haute antiquité, sous le nom de noix grecques; ils les divisent en douces et amères : les douces, disent-ils, sont très bonnes pour les humeurs et les amères apaisent les vapeurs des liqueurs spiritueuses. Au rapport de Plutarque, Drusus, médecin et buveur, avait soin de prendre, après chaque coup, cinq amandes amères, ce qui lui permettait de faire des excès en ce genre sans craindre les fumées du vin non plus que celles des autres liqueurs qu'il aimait avec passion.

Les diverses espèces d'amandiers qui seront décrites à la suite des amandes, donnent chacune leur fruit différent; c'est ce qui en fait circuler dans le commerce des qualités plus ou moins estimées que l'on a grand intérêt à connaître.

Les **amandes de France** nous sont fournies par quelques départements privilégiés pour la culture des amandiers. De ce nombre sont l'Hérault, les Bouches-du-Rhône, le Var, les Basses-Alpes, le Vaucluse, l'Aveyron, et l Indre-et-Loire.

Ces diverses localités donnent au commerce des amandes douces et amères dont le goût seul décide et que l'œil le plus exercé ne saurait distinguer. Il faut donc, pour bien s'assurer de leur saveur, les soumettre à la dégustation, car il arrive parfois que l'on mélange frauduleusement les deux espèces par suite de la disproportion de prix qui existe entre elles ; nous avons vu souvent leurs valeurs respectives présenter une différencede 50 et 60 p. 100. On s'aperçoit déjà de l'importance de ce que nous venons de dire et de l'attention scrupuleuse que l'on doit apporter dans ses choix.

Les amandes de France se divisent en :

AMANDES EN COQUES dites à la *Princesse* ou à la *Sultane*.
— — à la *Dame*.
— — grandes demi-dures nommées *Molières*.
— — petites demi-dures nommées *Camuses*.
— — dures grandes.
— — dures petites.

Les **amandes en coques**, dites à la *Princesse* ou à la *Sul-*

tane, sont récoltées dans les quatre départements de l'ancienne Provence, dont Aix paraît être l'entrepôt général. C'est de cette ville que les premières qualités prennent leur essor pour se répandre dans le monde commercial. La coque de cette espèce est si mince et si flexible, qu'à la moindre pression elle découvre une amande dont la forme régulière est aussi agréable que le goût; elles sont d'une assez grande dimension, bien charnues quoique un peu aplaties, et recouvertes d'une pellicule mince et très adhérente. Leur saveur douce et aromatisée leur fait accorder la préférence sur toutes les autres; aussi sont-elles réservées aux tables des gourmets à cause du haut prix auquel elles sont cotées, prix qui dépasse souvent de 40 et 50 p. 100 les amandes nommées à la Dame, dont nous allons nous occuper. Elles sont très recherchées pour Paris, l'Angleterre et la Russie. En examinant leur coque avec attention, on serait tenté de croire qu'elle a été râpée afin de la rendre plus souple. Il est certain, néanmoins, qu'elle a pris cette perfection sur l'arbre même. Quoi qu'il en soit, il faut se méfier de toute supercherie en ce genre, surtout quand le prix dépasse 120 fr. les 50 kil. En raison de leur extrême légèreté, ces amandes sont toujours logées en très grands boucauds pour lesquels on accorde une tare réelle.

Les **amandes à la dame** sont récoltées dans le Languedoc et principalement dans le département de l'Hérault. Les environs de Pézenas entr'autres paraissent être privilégiés pour fournir cette espèce, que l'on désigne sous le nom d'amandes en coques tendres de Pézenas. Leur forme porte un type particulier, c'est-à-dire une pointe fine, prolongée et recourbée, ce qui n'existe pas dans les coques des autres espèces connues. Nous ajouterons qu'elles sont très faciles à céder à la pression des mains, et que, dépouillées, elles présentent des amandes de forme et de dimension variables; il est même fort commun de trouver dans la même coque deux amandes déformées ou *bessonnes*, ce qui constitue un défaut pour le commerce qui préfère les formes régulières; elles sont douces, charnues et ne laissent rien à désirer à la dégustation; on doit les choisir d'aussi forte dimension que possible, d'une belle couleur dorée, se brisant facilement entre les doigts, d'un goût agréable, et on évitera le plus qu'on pourra celles qui contiennent des bessonnes. Il faut se garder pareillement d'admettre les amandes dont la coque présenterait une couleur d'un

jaune pâle presque blanc, ce qui indique presque toujours qu'elles ont souffert à leur dessication ou qu'elles ont quelques années de récolte. L'excès contraire doit cependant être évité, car les amandes cueillies en primeur et que l'on emballe trop tôt ne peuvent atteindre la perfection de celles qui ont été desséchées, soit sur l'arbre, soit sur les sols disposés à cet usage. On rebutera aussi celles qui seront tachées d'une couleur de rouille plus ou moins foncée ; cela dénoterait des avaries ou une vétusté à laquelle l'amande emprunterait un très mauvais goût de rance.

Les amandes à la Dame sont toujours expédiées dans des balles de 150 kil. au plus ou des demi-balles de 75 à 80 kil. au moins. Pour l'un et pour l'autre de ces emballages doubles, on accorde à Bordeaux la tare nette du second emballage ; celles qui sont en simple emballage se vendent au poids brut et sans aucune remise. Si elles sont en futailles, on accorde la tare réelle. On accorde souvent 6 et 7 kil. par balle pour éviter les frais de déballage.

TARES ET USAGES.

Paris.

AMANDES douces et amères, cassées et non cassées, en double emballage, paille et corde, 4 p. 100, avec faculté à l'acheteur de prendre tare nette en futailles, ou tare réelle.

Havre.

— cassées, simple emballage, 2 p. 100 ; en futailles, tare nette ; en coques, double emballage, avec paille, 4 p. 100, ou tare nette au choix de l'acheteur.

Marseille.

— en coques, simple emballage, point de tare ; en double emballage, tare réelle ; de même pour les amandes cassées ; en futailles, tare nette.

Nantes.

— cassées, simple emballage, 3 p. 100 ; en futailles, tare réelle et 1 p. 100 de trait ; en coques, double emballage, avec cordes et paille, 4 p. 100.

Bordeaux.

Voyez amandes à la Dame.

Les **amandes grandes demi-dures**, dites *Molières*, nous sont fournies principalement par le Rouergue, ancienne pro-

vince qui comprend aujourd'hui le département de l'Aveyron. Rhodez, Villefranche et Milhau sont les villes qui en font les envois les plus considérables; cette espèce est d'une dimension très grande; la coque en est solide, plus ou moins décroûtée et ne peut céder que sous les dents; alors elle découvre une amande plate et très large, plus ou moins foncée, boiseuse, peu émulsive et d'un goût médiocrement agréable, quoique doux.

Les coques de ces amandes Molières sont le plus souvent si dures qu'elles sont mises de côté sur les lieux pour être cassées dans les soirées d'hiver et dirigées ensuite dépouillées sur les places de consommation. Les mêmes usages que pour les amandes à la Dame existent pour elles sur nos cinq places maritimes.

Les **amandes en coques, petites demi-dures**, surnommées *Molières* ou *Camuses*, viennent des départements des Bouches-du-Rhône, du Var, des Basses-Alpes et de Vaucluse, dont Aix, Avignon et Beaucaire sont les principaux entrepôts. Leur forme courte et arrondie du côté de la pointe leur a valu le nom de *Camuses*. La solidité de leurs coques est à peu de chose près la même que celles des précédentes; la couleur en est toutefois moins jaune, et l'amande qu'elles produisent a un arrière goût d'amertume qui ne se développe que peu après la dégustation; elle est infiniment plus émulsive et par conséquent préférable. Pour le bon choix à en faire, on se renfermera dans ce que nous avons dit au sujet des qualités déja décrites; de même pour les usages.

La qualification de Molières qu'on leur donne a souvent provoqué des erreurs préjudiciables aux étrangers, qui, faute d'instructions nécessaires, pensaient que ce mot signifiait amandes à coque tendre. Nous croyons à propos de signaler ce fait pour mettre en garde ceux qui recevraient des ordres de ce genre et les mettre à même de s'expliquer avec les demandeurs.

Les **amandes dures** grandes et petites nous sont fournies par tous les pays producteurs d'amandes. Nous ne nous attacherons pas à faire distinguer leur forme, par la raison qu'elles sont généralement destinées à être cassées sur les lieux de leur origine; aussi arrive-t-il très rarement que les contrées qui emploient le plus d'amandes en coques consentent à payer seulement

des frais de transport pour celles-ci ; elles préfèrent les demander cassées, et ce sont précisément ces qualités qui servent à réunir les masses qui circulent dans le commerce sous les désignations suivantes :

AMANDES DOUCES, cassées à la main pour pralines.
— — cassées à la main pour dragées.
— — cassées en sorte.
AMANDES AMÈRES, cassées.

Les **amandes douces**, cassées à la main pour *pralines*, doivent avoir 27 millimètres de longueur sur 16 de largeur, et 4 à 6 d'épaisseur environ. Elles doivent être parfaitement conformes, d'une couleur jaune-dorée et surtout exemptes d'une poudre jaune adhérente qui les enveloppe cinq ou six mois après qu'elles ont été retirées de leur enveloppe, et qui dénote l'apparition prochaine d'insectes qui finissent par les dévorer. Lorsqu'elles possèdent toutes les conditions voulues, les parfumeurs les couvrent de sucre brûlé pour en former les pralines, et s'en servent aussi pour préparer l'orgeat, à cause du peu de déchet qu'elles donnent et du temps qu'elles économisent. Ces amandes se vendent au poids net lorsqu'elles sont en futailles et au poids brut dans des sacs simples.

Les **amandes douces**, cassées à la main pour *dragées*, varient selon le goût ou le caprice du confiseur. Le plus ordinairement, elles doivent avoir 22 millimètres de longueur sur 10 millimètres de largeur et 6 millimètres d'épaisseur ; en outre, il faut les accepter aussi récentes que possible et exemptes des défauts que nous venons de signaler pour les qualités précédentes. Ainsi obtenues, on les couvre d'une couche d'amidon, puis de plusieurs couches de sucre blanc ; cela forme la dragée ordinaire. En y ajoutant de la vanille ou un autre parfum, on obtient la dragée superfine. Ces amandes se vendent au poids net dans tous pays lorsqu'elles sont en futailles et au poids brut dans des sacs simples.

Les **amandes douces**, cassées en sorte, sont la réunion des amandes brisées, que l'on mêle indistinctement, sans égard pour leur grosseur ni pour leur largeur. Les fragments qui ont été déterminés par le coup de marteau s'y trouvent en masse. On doit toujours donner la préférence à celles qui en possèdent le moins, car, en cet état, elles provoquent une fermentation qui devient funeste aux amandes entières, et fait que dans six mois,

si les vases qui les renferment sont d'une grande dimension et sont tenus dans des lieux secs, les vers s'en emparent et une décomposition générale arrive. Ces amandes trouvent facilement leur emploi auprès des pâtissiers qui font entrer les entières dans leurs gâteaux de première classe et les débris dans ceux de deuxième et troisième ordre. En outre, la pharmacie en obtient, par la pression, une huile qu'elle utilise avec beaucoup de succès contre les coliques, les ardeurs du sang et l'expectoration; cette huile, dont les parfumeurs se servent également, est susceptible de se rancir; aussi faut-il avoir soin de la tenir dans un lieu frais. Pour extraire cette huile avec avantage, on donne la préférence aux amandes qui viennent de la Calabre et de la Haute-Provence, à cause du peu de parenchyme qu'elles contiennent. En tous pays et en double emballage, ces amandes se vendent à la tare nette et en simple emballage au poids brut.

Les **amandes cassées amères** prennent naissance, comme les précédentes, dans des coques très dures, de grosseur et de largeur diverses. Il faut donner la préférence à celles du plus grand format, douées d'une belle couleur dorée, bien charnues, non ridées, et d'une saveur bien forte d'amertume, quoique sans arrière goût de rance. Elles sont indispensables dans certaines compositions, telles que l'orgeat, etc., etc. On retire de ces amandes amères une huile douce efficace contre les maux d'oreille et qui possède l'avantage de ne pas rancir aussitôt que l'huile extraite des amandes douces. Les amandes amères sont très nuisibles à plusieurs animaux et principalement à la plupart des oiseaux domestiques. L'eau qu'on en obtient par la distillation est un poison pour eux, et plus encore l'huile volatile qu'elles fournissent en très petite quantité par le même moyen.

Les **amandes de Tours** sont fournies par le département d'Indre-et-Loire. Presque toujours cassées, soit amères, soit douces, leur forme est étroite, allongée et plate. Elles sont peu émulsives, ce qui ne les rend pas propres à faire de l'huile; aussi ne sont-elles utilisées que dans la pâtisserie et quelquefois dans la confection des dragées. On doit préférer celles qui auront été récoltées récemment et desséchées avec soin, aussi entières que possible.

Les **amandes de Calabre et de Majorque** nous arri-

vent toujours cassées par la voie de Marseille. Elles sont courtes, arrondies et d'une couleur plus ou moins brune ; étant avantageuses pour le rendement de leur huile, elles sont préférées à toutes les autres pour cet emploi ; par contre, elles sont peu propres à remplir les conditions de celles du Languedoc pour l'orgeat et la pâtisserie. On donne également la préférence aux plus récentes et aux plus entières.

Les **amandes d'Espagne** arrivent par Marseille et par Cette presque toujours cassées, et présentant dans leur forme beaucoup de rapport avec les amandes de Provence. Elles sont moins courtes et moins émulsives que celles de la Calabre et peuvent servir à tous les emplois.

Les **amandes d'abricot** prennent naissance dans les péricarpes de fruits de l'abricotier. Elles sont ordinairement d'un petit format comparativement aux précédentes, presque arrondies et très charnues, d'une couleur jaune dorée et d'une saveur amère qui n'est pas désagréable au goût.

Les **amandes de pêche** se trouvent dans les péricarpes des fruits du pêcher. Elles ne diffèrent des précédentes que parce qu'elles sont moins arrondies dans tous les sens et généralement plus plates. Les amandes d'abricot et de pêche se vendent au poids brut, en simple emballage. Nous ajouterons à tout ce que nous venons de dire sur les amandes, que ce qui constitue en général l'excellence de leur qualité, c'est d'être entières, bien nourries, sèches, cassantes, d'un goût franc, très blanches à l'intérieur et d'un jaune doré à l'extérieur. Celles qui, au contraire, seraient brunes et ridées extérieurement et rouilleuses ou marbrées à l'intérieur devront être rebutées.

Pour donner une idée du commerce immense des amandes, nous terminerons en disant que nous en exportons à l'étranger, année commune, 1,200,000 kil. ; l'importation s'élève à 500,000 kil.

Les **amandes de Barbarie** nous arrivent toujours cassées par Marseille ; leur forme est la même que celles de Calabre, quoique un peu plus ronde, ce qui les fait distinguer de celles-ci. Elles sont très émulsives et d'un très grand rendement pour les fabricants d'huile, ce qui fait qu'on ne peut les employer avec avantage ni dans l'orgeat ni dans la pâtisserie.

Les **amandes de Sicile** sont toujours cassées, moins rondes et moins émulsives; elles servent aux mêmes usages que les amandes de France.

Toutes les amandes cassées sont à peu près susceptibles de se conserver deux ans; mais, pour cela, il faut les tenir dans des vases bien clos et dans des lieux tempérés; car après un an, les vers leur font une grande chasse; aussi ne saurait-on prendre trop de précautions pour les en éloigner.

Après avoir extrait l'huile des amandes, on en peut former des biscuits, qui mis en poudre, sont recherchés comme cosmétique pour les mains. (Voyez PATES D'AMANDE.)

TARES ET USAGES.

Paris.	
AMANDES cassées	— se vendent à la tare de 2 p. 100, en simple emballage ou tare nette en futailles.
Havre.	
— —	— Mêmes usages.
Nantes.	
— —	— en simple emballage, on accorde 3 p. 100 par 250 kilogrammes.
Bordeaux.	
— —	— en simple emballage, on accorde 1 et 2 kil. par sacs, suivant leurs grandeurs, et en boucauts, tare réelle.

L'**amande de tonkin**, qu'on désigne aussi improprement sous le nom de *Fève de tonka,* est le fruit d'un arbre de la *Diadelphie Decandrie* de Linné, qui croît dans la Guiane où il y est fort abondant, surtout dans les districts de Sinémari et de Gêne. M. Aublet l'a désigné sous le nom de *Coumarouz odorata;* M. Willdenow sous celui de *Dipterix odorata,* et M. Gœrtner sous le nom de *Baryosma tongo.* Ce fruit ressemble parfaitement à l'amande en coque de France. C'est-à-dire qu'il est contenu dans une coque sèche et jaunâtre, fibreuse à l'extérieur, recouverte d'une membrane velue, verdâtre et charnue. Ces enveloppes renferment un fruit aplati, long de 20 à 40 millimètres sur une largeur de 12 millimètres, dont les extrémités sont arrondies et qui est recouvert

d'un tégument mince, luisant, d'un brun noirâtre plus ou moins ridé, enfermant une amande à deux lobes onctueux partagés par un germe volumineux. Cette amande est huileuse, d'un goût agréable et d'une odeur aromatique qui rappelle avec force celle des fleurs sèches de la flouve odorante et du mélilot. Elle présente souvent à la surface de son tégument ainsi qu'à la surface interne de ses lobes, une substance cristalline qui développe cette odeur et fut nommée par M. Vugel de Munich *Coumarine.*

L'amande de tonkin ne sert guère qu'à parfumer le tabac; pour cela, on la plonge toutes entière dans sa poudre à laquelle elle communique un bouquet qui, quoique agréable, ne convient pas à tous les priseurs. Les naturels de la Guiane en forment des colliers odorans. La dureté du tronc de l'arbre qui la produit est telle qu'on l'utilise en remplacement du Gayac qu'ils désignent parfois improprement sous le même nom.

AMANDIER.

Latin, AMYGDALUS; — anglais, ALMOND-TREE; — allemand, MANDELBUM; — espagnol, ALMENDRO.

AMANDIER A NOYAU TENDRE ET A AMANDES AMÈRES.
— PETIT FRUIT ET NOYAU TENDRE (*amandes sultanes*).
— GROS FRUITS ET AMANDES DOUCES.
— GROS FRUITS ET AMANDES AMÈRES.
— FRUITS AMERS.
— PÊCHER.
— FEUILLES PANACHÉES DE BLANC.
— FEUILLES PANACHÉES DE JAUNE.
— FLEURS BLANCHES.

L'amandier, comme on le voit, présente de nombreuses variétés et par ce motif fournit au commerce des fruits de différentes espèces. Linné l'admet dans son *Icosandrie monogynie,* et Tournefort le fait figurer parmi ses rosacées de la 21e classe. La hauteur de cet arbre est variable; sa tige est plus ou moins droite et perpendiculaire à l'horizon; ses feuilles ressemblent à celles du pêcher quoique tenaces et pliantes; ses fleurs sont blanches ou rosées; quant à son fruit, il est pulpeux, émulsif et renfermé dans une boîte ligneuse couverte d'une membrane velue, verdâtre et charnue, qui, en séchant, se détache d'elle-même de la coque; c'est dans cet état que l'amande est livrée au commerce. Les amandiers, originaires de l'Asie et de l'Afrique, sont aujour-

d'hui cultivés dans les quatre parties du globe, chez tous les peuples civilisés. Ils croissent naturellement dans la partie septentrionale de l'Afrique, particulièrement dans la Mauritanie. C'est de là en effet que nous avons tiré les premiers sujets qui ont été transplantés dans le midi de la France. Il réussit très bien dans cette contrée où il fleurit dès que les gelées sont passées; aussi les gelées tardives font-elles toujours craindre pour sa récolte. La température du nord de la France n'est pas assez élevée pour en permettre la culture sur une grande échelle : Antibes, Valence et Perpignan en possèdent d'assez grandes quantités, à cause de l'abri que leur procurent les chaînes de montagnes qui se succèdent jusqu'à la mer. Il découle du tronc de l'amandier une gomme légèrement colorée qui est employée dans la chapellerie.

AMARANTHE.

Latin, AMARANTUS; — anglais, AMARANTHUS; — espagnol, AMARANTO; — allemand, AMERANTE; — indieu, AMARCOSAM.

L'amaranthe, qu'on nomme aussi *passe-velours*, *fleur de jalousie ou d'amour*, est une plante originaire du Pérou, classée dans la *Pentandrie trigynie* de Linné et que Tournefort fait figurer dans la 6me classe des *rosacées*. Elle est cultivée dans les jardins à cause de ses longs épis tombants d'un beau rouge; elle passe pour astringente et dessicative et on emploie sa graine avec succès contre les diarrhées. On ne la connaît que très peu en Europe. Ses semences sont rondes, unies, noires et luisantes. On devra les choisir récentes.

AMARYLLIS, nommée en latin *hœmonthus toxicarius*, est une plante de l'*Hexandrie monogynie* de Linné, genre des narcisses. Au cap de Bonne-Espérance on la nomme *Poison enragé*, à cause de ce que les Hottentots trempent le fer de leurs flèches dans le suc de son oignon; les animaux qu'ils atteignent avec font de violents efforts pour vomir et meurent le lendemain, ce qui n'empêche pas les chasseurs de manger leur chair. Cet oignon coupé en travers donne un suc qui se concrète en peu de temps. L'amaryllis est peu connu en Europe.

AMASSI ou *boa massi*, arbre d'Amboine d'une moyenne grandeur, peu connu en France et d'un genre indéterminé. Il produit un fruit que l'on mange bouilli ou grillé. Ce fruit est une espèce de noix ovoïde enveloppée d'un brou hérissé d'épines.

AMBARE, fruit que les Indiens mangent avec la viande comme assaisonnemeut. Il est gros comme une noix, et couvert d'une écorce cartilagineuse, verte et acide avant d'être mûr ; il est jaune et d'un goût agréable lors de sa maturité et remplace le verjus et le citron dont on se sert en Europe. L'arbrisseau qui le produit est peu connu.

AMBELA, appelé par les Indiens *Charamoi*, est un arbre dont ils distinguent deux espèces : le premier porte un fruit aigrelet que l'on confit avec du sel ; les indigènes font bouillir le bois du second avec du santal et le prennent en remède contre la fièvre ; son fruit est plus gros que celui du pêcher. La racine des deux contient un suc blanc et purgatif que l'on donne à la dose de 5 centigrammes avec une décoction du riz aigrie. Il est peu connu en Europe.

AMBELANIER, que l'on nomme en latin AMBELANIA, est une plante de la famille des apocynées de la *Pentandrie monogynie* de Linné, dont l'unique espèce croît à Cayenne et porte un fruit bon a manger quoique laiteux, auquel on enlève préalablement la peau extérieure et qu'on fait tremper dans l'eau où il acquiert un goût acide et agréable. La confiture qu'on en obtient est fort rafraîchissante. L'ambelina non dépouillée est légèrement purgative et l'on s'en sert dans le pays contre la dyssenterie. Ce végétal est peu ou point connu en France.

AMBOK. (Voyez BIÈRE DE MUNICH.)

L'**AMBON** est un arbre assez abondant aux Indes Orientales et qui a la forme du néflier; il porte des fruits à peu près semblables à nos prunes blanches, très agréables et savoureux; son noyau est celui d'une noisette. Pyrard affirme avoir vu se déterminer des cas d'aliénation mentale chez des individus qui avaient mangé du fruit de l'ambon.

AMBRE.

Latin, AMBARUM ; — anglais, AMBER ;— allemand, AMBER ; — espagnol, AMBAR ; — portugais, AMBAR ; — italien, AMBRA.

AMBRE GRIS.	AMBRE JAUNE DE PRUSSE.
— BLANC.	— NOIR DE PRUSSE.
— NOIR.	— LIQUIDE.

L'**ambre** est un nom qui a d'abord été donné au *karabé* ou *succin* que, malgré son manque absolu d'odeur, beaucoup d'écri-

vains confondent encore avec l'ambre dont le parfum si suave procure des moyens infinis de satisfaire la sensualité de l'odorat. L'ambre est une matière concrète d'une cousistance tenace comme la cire et d'une odenr plus ou moins forte, suivant les principes qui le composent ou les perfections qu'il a pu subir. Le commerce en distingue généralement trois espèces qui sont l'ambre gris, l'ambre blanc et l'ambre noir.

L'ambre gris possède toutes les perfectious voulues ; son nom, d'après certains écrivains, dérive du syriaque. Nos devanciers l'ont considéré tour-à-tour comme un bitume, une espèce de camphre, une gomme végétale, un champignon sous marin, un mélange de cire et de miel, enfin, comme un produit excrémentiel des crocodiles et des oiseaux. M. Schewediaur, médecin anglais, est venu détruire ces opinions diverses en affirmant que l'ambre se trouvait dans le canal alimentaire du grand poisson du genre des cétacées, nommé *Cachalot*, que Linné a appelé *Physetère macrocephalus*, et qui se tient dans les parages de la Nouvelle-Angleterre, aux Bermudes, aux îles Moluques, à Madagascar, à Sumatra, sur les côtes de Coromandel, du Brésil, d'Afrique, de Chine et du Japon. On a vu de ces cétacées qui avaient 19 mètres de longueur sur 11 de circonférence et 4 de hauteur. M. Charles de Lécluse, un des premiers qui ait étudié l'origine, de l'ambre affirme qu'au moment où il sort des intestins du cachalot, il est mou et peut être confondu avec ses excréments dont il a l'odeur et la couleur. Il est extrêmement léger et se trouve toujours à la surface des eaux, voguant au gré des éléments et finissant par devenir la proie des écumeurs de mer qui parcourent les côtes. On se souvient encore d'une masse d'ambre, du poids énorme de 80 kil., et de 6 centimètres de diamètre, qui fut ramassée sur le rivage du royaume de Tidor et dont le duc de Toscane, à qui on la présenta, offrit cinquante mille écus. En 1700, on la voyait encore dans la maison des Indes-Orientales d'Amsterdam, à laquelle elle fut vendue par le Roi de Tidor pour onze mille rixalers. Elle était ronde, d'une couleur grise un peu rembrunie à la surface, et semblait une tortue dont on a coupé la tête et la queue. Une sorte d'écume blanchâtre desséchée l'enveloppait. Son intérieur était composé de couches concentriques mélangées de jaune et de blanc ; sa consistance était celle de la cire et paraissait se ramollir à l'air lorsqu'on l'y exposait ; de plus elle

était fusible, presque complètement volatile au feu, inflammable, insoluble dans l'eau, soluble à chaud dans l'alcool, l'éther et les huiles fixes. Sa saveur était fade et grasse, son odeur extrêmement agréable, forte et persistante. C'est sur cette description que l'on pourra se fixer pour le choix à faire du meilleur ambre gris, et l'on rebutera celui qui ne pourra subir les mêmes épreuves.

L'**ambre blanc** possède les mêmes caractères que le précédent. On donnera la préférence à celui dont la dessication aura été totalement établie, car, sans cette précaution, ses déchets peuvent facilement en doubler la valeur.

L'**ambre noir** paraît être d'une nature différente des précédents, par sa conformation extérieure et intérieure. Il est presque toujours en masses noires carrées, non écailleuses, roulées sur les angles et principalement sur les parties les plus allongées; il existe également à sa surface une écume blanche adhérente qui l'enveloppe et que l'on enlèverait facilement avec l'ongle. Sa tenacité est celle de la cire; son odeur est faible; mais il est néanmoins admissible dans le commerce. Nous ajouterons que les trois espèces que nous venons de décrire sont susceptibles de présenter diverses nuances autres que celles indiquées; il nous est passé dans les mains des ambres de très bonne odeur qui étaient cendrés, jaunâtres, brun, rayés ou marbrés. Laissant de côté leur couleur à laquelle on ne devra pas s'arrêter, on aura soin de s'assurer de leur pureté, de leur tenacité et de leur bonne odeur. De plus, on leur fera subir les épreuves déjà indiquées pour l'ambre gris, c'est-à-dire, on les plongera dans l'eau où ils devront surnager, et on les approchera d'une lumière à la chaleur de laquelle ils fondent sans former de bulles ni d'écume.

Cet article, ayant une valeur plus ou moins élevée, exige nécessairement de la part de l'acheteur des connaissances spéciales que nous croyons avoir suffisamment développées par nos explications. Ajoutons que toujours et partout, l'ambre gris se vend au poids net. L'ambre a été long-temps regardé en médecine comme fortifiant, stomachique, cordial et aphrosidiaque; mais son plus grand usage est comme parfum; on le mêle avec le musc dont il tempère l'ardeur.

L'**ambre jaune** *de Prusse, karabé ou succin*, est un corps combustible ou un bitume minéral, le plus pur, le plus transpa-

rent, le plus eloigné de l'état charbonneux et le seul qui donne à l'analyse l'acide concret connu sous le nom d'acide succinique. On le trouve sur les bords de la mer Baltique, en Prusse et en Poméranie. Il a l'aspect d'une matière dure, sèche, transparente, cassante, de couleur jaune, rougeâtre ou citrine, quelquefois même blanche ou brune et d'un goût un peu âcre. Il est inflammable et attire, après avoir été frotté, les petites pailles et les petits corps, ce qui lui a valu le nom d'*electrum*. On en distingue de plusieurs sortes à cause de leurs diverses nuances; les plus beaux nous viennent des contrées de la Poméranie à partir de Dantzick jusqu'à l'île de Rugen, et de la Prusse, dans le pays de Sambie, depuis Nevetiff jusqu'à Vrantz-Vrug. Ces derniers fournissent à la bijouterie tout ce qu'elle peut désirer de plus parfait; les plus recherchés sont ceux qui se trouvent en morceaux volumineux et dont la forme prête plus ou moins aux objets que l'on veut en obtenir. Ce qui constitue leur supériorité, c'est une couleur citrine exempte de poussière et de fragments inutiles et une transparence de cristal, sans nuage ni globules. Les succins qui ne se rencontrent pas d'une bonne transparence sont réservés pour faire des vernis fort beaux et fort durables. Ils sont aussi usités en médecine sous la forme de fumigations dans les rhumatismes. Les dissolvants des succins sont l'huile de lavande, l'alcool uni à la potasse, l'ammoniaque caustique, la potasse en liqueur et l'huile de lin élevée à une haute température.

Les ouvriers prussiens augmentent le volume du succin en en faisant fortement chauffer plusieurs morceaux qu'ils collent les uns contre les autres et qu'ils frottent avec de la potasse en liqueur, ce dont il faut se méfier. C'est par ce procédé qu'on recolle les bijoux en succin qui ont été cassés. La Provence possède quelques terrains qui contiennent du succin, ainsi que l'Italie, la Sicile, la Silésie, la Suède, le Danemarck et le Holtein; les contrées qui en fournissent le plus, quoique en qualité plus ou moins communes, sont les côtes de Samogitie, de Courlande et de Livourne. Il se vend au poids net dans les cinq places maritimes de France. (Voyez SUCCIN.)

Ambre noir de Prusse. (Voyez JAIS JAYET.)

Ambre liquide. (Voyez LIQUIDAMBAR.)

AMBREADE, espèce de pâte dure où l'on fait entrer un peu d'ambre et avec laquelle on forme de grosses perles de toutes

couleurs, et principalement rouges. Elles avaient une très grande vogue sur les côtes d'Afrique et particulièrement dans le Sénégal où l'on s'en servait pour favoriser le trafic de la traite. On les choisit dures, bien conformées, d'une odeur forte et agréable. — Leur poids varie selon leur grosseur, depuis 1 kilog. jusqu'à 1 kilog. 1/2 le millier.

AMBRÉINE, matière d'un brun brillant, insipide, et presque inodore, obtenue de l'ambre gris en le traitant par l'alcool. Nous la devons à MM. Pelletier et Caventou.

AMBRETTE.

Latin, HABISCUS ABELMOSCHUS; — anglais, AMBERD SEED, ABEL-MUSK; — allemand, BISAMKORNER; — espagnol, AMBARILLA; — portugais, ABELMOSCHO; italien, GRANELLI D'AMBRETTA.

AMBRETTE SAUVAGE.
AMBRETTE D'ÉGYPTE.
AMBRETTE DE LA MARTINIQUE.

L'Ambrette, que l'on nomme aussi *abelmose*, *graine de musc* ou *graine musquée*, est la semence d'une plante de la *Monadelphie polyandrie* de Linné, qui s'élève, à l'aide d'un tuteur, à 2 mètres ou 2 mètres et demi. Sa tige est ronde, velue, tendre et très flexible; ses feuilles, découpées en sept angles, ressemblent à celles de la guimauve; elles sont dentelées, chargées d'un poil très fin et supportées par de longs pétioles; sa fleur a la forme d'un calice évasé à cinq pétales arrondis, jaunes à leurs bords et pourprés dans le fond. Son fruit est pyramidal, à cinq angles et à plusieurs loges qui contiennent des semences grises de la forme d'un rognon, aplaties des deux côtés et exhalant une odeur agréable de musc qui lui a valu son nom. Pour leur conserver cette odeur, il est nécessaire de les renfermer dans des vases bien clos; toutefois et malgré cette précaution, un an après leur récolte on est obligé de les frotter rudement entre les mains. On en distingue deux sortes.

L'ambrette de la Martinique nous vient des Antilles et principalement de la Martinique; elle est d'une couleur grise peu foncée, d'une grosseur semblable à celle du plus gros millet et d'une odeur extrêmement fine et pénétrante. On doit donner la préférence à la plus entière et à celle qui possède le plus de parfum.

L'ambrette de seconde qualité nous vient d'Egypte et d'Asie; sa graine est beaucoup plus grosse que celle de la précédente et sa couleur plus rembrunie; par contre, son odeur est moins agréable, quoique plus forte. Les Egyptiens ont été les premiers à faire connaître cette graine en Europe. Les Malabres la nomment *Gatlu gasturi*; à Ceylan on le connaît sous le nom de *Capu kanassa;* Tournefort a nommé cette plante *Ketmia à algiptiàca, semine Moschats*.

Il existe d'autres espèces d'Ambrette de forme et de couleur analogues aux précédentes, mais de peu ou point d'odeur, et que par cette raison, il faudra toujours rebuter, vu que sans cette qualité, on ne peut l'employer à parfumer, seule destination que l'on puisse donner à cette semence. Avant la révolution, elle était l'âme de la poudre à poudrer, nommée poudre à la duchesse. Les Egyptiens la machent pour se donner une bonne haleine, fortifier l'estomac et exciter l'appétit. Ils en font aussi usage comme d'un aphrodisiaque pour stimuler les organes.

L'ambrette se vend au poids net et nous arrive en barrils pour lesquels on accorde une tare réelle.

Ambrette sauvage. (Voyez JACÉE DES PRÉS.)

AMBROISIE.

Latin, AMBROSIA MARITIMA ; — anglais, AMBROSIA, WOOD-LAGE ; — espagnol, AMBROSIA.

AMBROISIE DU MEXIQUE.
AMBROISIE D'ITALIE.

L'ambroisie était suivant la mythologie des anciens une liqueur divine qui donnait l'immortalité. La botanique a donné le nom d'ambroisie à une plante d'une odeur suave et persistante, dont elle distingue deux espèces.

L'ambroisie du Mexique ou *thé du Mexique*, nommé par Linné *ambroisioide*, est une plante de la hauteur de 6 décimètres environ; ses feuilles sont lancéolées, dentelées, grappées et très simples. Elle exhale une odeur très forte, extrêmement agréable ; sa saveur est âcre et aromatique; elle est stomachique et tonique, prise en infusion; ses semences sont anthelmintiques. Le commerce ne reçoit guère ces feuilles qu'en poudre que l'on doit choisir d'une belle couleur verte et d'une odeur forte et agréable.

L'ambroisie d'Italie est une espèce d'armoise qui croît dans les sables des bords de la mer en Italie et dans le Levant. Toutes les parties de cette plante ont une odeur suave, forte et une saveur amère qui ne laisse pas cependant que d'être agréable. Elle est tonique, stomachique, cordiale, antiliystérique; on l'emploie dans les douleurs de tête, les faiblesses d'estomac et les affections nerveuses; on la donne en infusion théiforme comme la précédente. On devra choisir les feuilles qui auront été desséchées avec précaution, d'une belle couleur verte et d'une odeur aromatique fortement prononcée. On en apporte très peu en France.

AMBULIE, nommée en latin *ambulia*, herbe aquatique qui croît au Malabar; elle a une odeur suave et aromatique qui a beaucoup d'analogie avec le poivre; sa saveur est amère et forte. Elle est employée sur les lieux en décoction pour guérir la fièvre ou dans du lait aigri pour calmer les vertiges. M. Rhéde et M. Fourcroy en ont fait mention. Cette herbe est peu connue en France.

AMBULIQUE. (Voyez LIQUIDAMBAR.)

L'AMBULON, décrit par M. Fourcroy, est un arbre dont le fruit, petit et arrondi, est couvert d'une poussière blanche qu'on a cru être du sucre et qui n'est qu'une espèce de cire provoquée par une gale infecte. Cette cire, dont on fait de la bougie dans le pays, est peu connue en France.

AMBUTUA. (Voyez PAREIRA BRAVA.)

AMER, nom que l'on donne à une matière jaune que l'on obtient en traitant la chair musculaire par l'acide nitrique.

AMÉTHYSTE.

Latin, AMETHYSTUS, — anglais, AMETHYST; — allemand, AMETHYST; — espagnol, AMATISTA; — portugais, AMETHISTA, AMETISTO; — italien, AMATISTA.

L'améthyste est un quartz qui ne diffère du cristal de roche ou quartz incolore que par la teinte violette qui lui est propre; elle ne se trouve jamais en grandes masses, ou. pour mieux nous exprimer, sa couleur est rarement répandue également dans toutes ses parties, ce qui oblige à n'en former que de petites pierres. On fait disparaître sa couleur au feu. Les plus belles se trouvent

à Ceylan, au Brésil, en Sibérie, dans le royaume de Murcie, en Espagne et en Catalogne. Le département des Hautes-Alpes, le Palatinat, la Hongrie, la Saxe et la Silésie en fournissent, mais de moins belles. On les exporte presque toutes en Turquie, par Venise. Les moins estimées sont celles que l'Auvergne fournit.

L'améthyste prend un beau poli à la roue de plomb et sur le cuivre avec le tripoli.

Parmi les améthystes du Brésil, il en est qui offrent l'assemblage de deux couleurs, soit le violet et le jaune ou le violet et le vert. Le Beufes ou Bassafsch des Persans paraît être notre améthyste.

AMIANTE.

Latin, AMIANTUS, ASBESTUS; — anglais, AMIANTUS OV ASBERTUS; — allemand, ASBEST, AMIANTH; — espagnol, ASBESTO, AMIANTO, ALUMBRE DE PLUMA; — portugais, ASBESTOS, AMIANTO; — italien, ASBESTO, AMIENTO.

L'**amiante**, nommée tour-à-tour asbeste, amiantoïde, salamandre, lin incombustible, lin vivant, lin de plume, alun de plume, a été également connue dans des temps reculés sous les noms latin de *linum carpasium*, *carbasum caristum*, *cyprium* et *indum*. Tournefort en a fait mention sous la dénomination d'amiante de Caristo. Selon nous, on pourrait s'arrêter à lui appliquer un seul nom, celui d'incombustible, avec d'autant plus de raison, qu'il ne peut être appliqué à d'autres matières.

L'incombustible, disons-nous, est une matière dont la solidité varie depuis la rudesse de la pierre jusqu'à la flexibilité de la plus belle soie; ses propriétés sont attachées à la plus ou moins grande maturité de son tout. Ses couleurs sont indistinctement jaunâtres, roussâtres, grises ou blanches comme l'argent et brillantes comme le verre; c'est cette dernière couleur qui fournit l'incombustible soyeux dont les filamens ont jusqu'à 2 décimètres. Ces filamens sont extrêmement fins et brillants; leur ténacité permettait de les filer avec de la laine et du coton pour former les toiles qui servaient à brûler les corps dont on voulait conserver les cendres. Aujourd'hui, l'incombustible n'est employé qu'à la confection des briquets de ménage. Il se trouve dans les îles de Corse, de Chypre et en Chine. Les Pyrénées et le Dauphiné en fournissent aussi qui sont verts, gris ou blanc sale, plus ou moins flexibles ou cristallisés, et dont on ne peut jamais détacher que de gros filamens cotonneux et bourrus. Il

faut donner la préférence à l'amiante blanche qui se rapproche autant que possible des qualités que nous avons indiquées plus haut; car, comparativement à l'amiante soyeuse, les autres n'ont de valeur réelle que d'après la souplesse et la couleur quelles possèdent.

En médecine, ce corps est utilisé comme spécifique dans les épilations, la gale, les taches de rousseur et les maladies cutanées. D'après M. Fourcroy, elle paraîtrait n'avoir aucune vertu. Dans tous les pays, l'amiante se vend au poid net.

AMIANTAOIDE. (Voyez AMIANTE.)

AMIDON.

Latin, AMYLUM; — anglais, STARCH; — espagnol, AMIDON, ALMIDON; — allemand, AMIDAM, WEISSE STARKE; — portugais, PASTA, GOMA DE TRIGO, GOMA DE LUBEC, GOMA BRANCA; — italien, AMIDO, AMITO.

AMIDON PREMIÈRE QUALITÉ.
AMIDON DEUXIÈME QUALITÉ.
AMIDON TROISIÈME QUALITÉ.

L'**amidon** est une matière féculente que l'on extrait de toutes les graines céréales. Elle est blanche, plus ou moins pulvérulente, douce au toucher, sans saveur ni odeur. Elle circule dans le commerce en pains carrés de demi kilog. à 2 kilog., sous la forme d'une pâte divisée en prismes quadrangulaires. On en distingue plusieurs espèces qui prenent leur origine des fécules que l'on emploie. La meilleure qualité d'amidon est celle qui provient du principe immédiat du froment; on l'obtient par la fermentation et des lavages successifs; la fécule qui va se déposer au fond des tonneaux est mise à sécher à l'air, sous des hangars ouverts où elle se divise d'elle-même en aiguilles. Cet amidon, le plus blanc et le plus fin, est réservé pour la médecine qui l'administre en lavements contre la diarrhée et la dysenterie. Les parfumeurs l'emploient pareillement dans les dragées, la poudre à poudrer, la pâte de guimauve et les pastillages. On doit choisir le plus blanc et le mieux aiguillé, faisant entendre sous les doigts qui le pressent un craquement sensible.

L'**amidon** deuxième qualité se prépare avec les recoupettes des blés, des seigles et même des farines avariées, d'où il résulte que le commerce se trouve souvent surchargé de produits plus

rebutables les uns que les autres et dont le choix exige quelque discernement.

La troisième qualité provient des racines d'une plante dont le nom change suivant les lieux qui la produisent et est tour-à-tour l'arum, l'épileste, le choux à la serpente, l'herbe à prêtre, le pied de veau, le rara, l'aron, le barbaron, la pomme de terre, etc.

Nous avons été long-temps tributaires de la Flandre pour l'amidon de première qualité, mais depuis 1720, époque où M. de Vaudreuil se fit accorder pour 20 années le privilège de cette fabrication, cette industrie s'est propagée en France de manière à permettre à toutes les localités d'en fournir. Nérac a été d'abord la ville réputée pour ce commerce; la Bretagne à obtenu ensuite la préférence, mais actuellement on fait de bel amidon en tous lieux, pourvu toutefois que l'on emploie de bonnes matières. En définitifve, ce qui constitue une belle qualité d'amidon, c'est la grande blancheur ainsi que la finesse impalpable de son grain, ses aiguilles allongées et régulières, sa froideur au toucher et son absence totale d'odeur. Il doit aussi, comme nous l'avons dit, craquer sous les doigts lorsqu'il est réduit en poudre. En outre des emplois que nous lui avons déjà désignés il sert à faire la colle de pâte pour le cartonnage, la brochure, la reliure, les tapisseries, l'application des couleurs et l'affichage. Il est aussi converti par l'acide sulfurique en un sirop dont on fait de l'alcool et de la bière.

Pour donner une juste idée de la consommation de cette substance, il suffira de savoir que son exportation annuelle est de 205,589 kilog. pour toutes les contrées du globe. L'amidon se vend au poids net, soit en en barriques, barrils ou en caisses.

AMIDINE, gelée d'amidon ; on l'emploie avec ou sans le contact de l'air ; elle forme une gomme artificielle qui colore en bleu la solution aqueuse d'iode et forme avec l'eau une solution qui se congèle par le sous-acétate de plomb.

AMMI.

Latin, AMMI MAJUS; — anglais, AMEOS SEED; — allemand, AMMEY, AMMYSAAMEN, MOHRENKUMMEL; — espagnol, AMI, AMEOS, SIMIENTE DE AMEOS; — portugais, AMEOS AMIO, AMI SEMENTE DE AMI OU DE AMEOS; — italien, AMEOS, AMMI.

L'**ammi** ou *ameos* est le fruit d'une plante annuelle qui vient dans tous les pays chauds et fait partie de la *Pentandrie digynie* de

Linné et de la famille des ombellifères de Tournefort. On en distingue deux espèces, l'une de Crète et l'autre d'Italie. Ce fruit est très menu, strié, d'une couleur grise tirant sur le brun, d'une faible odeur d'ache et d'une saveur amère et aromatique, un peu mordicante. On en récolte en France où l'on en fait peu d'usage, quoiqu'on l'ait reconnue stomachique et carminative. En Allemagne, l'améos de Candie et de Crète est très estimé; on l'y emploie à la dose de 3 grammes 9 décigrammes infusé dans le vin. Cette graine passe pour être fortifiante, digestive et utérine; on supposait qu'elle faisait cesser la stérilité. On devra choisir l'ammi récemment cueilli, d'une couleur grise peu foncée et d'une saveur très aromatique; il se vend au poid net.

AMOME.

Latin, AMOMUM; — anglais, AMOMY SED; — allemand, AMOMLEIN; — espagnol, AMOMO; — portugais, AMOMO; — italien, AMOMO.

L'**amome** vrai est un fruit ou une capsule arrondie à trois angles ou trois côtes obtuses, sillonnées de nervures dans leur longueur, et portant trois loges, dont chacune renferme plusieurs semences anguleuses rouges ou noirâtres. Ces capsules se tiennent au nombre de plusieurs sur des pédoncules divisés et rangés par grappes comme des raisins, ce qui lui a valu le nom d'*amomum racemosam amome*. La plante qui les produit croît au Malabar, dans les lieux humides, à 3 ou 4 mètres de hauteur. C'est à M. Sonnerat, qui en a apporté le premier des branches fleuries et chargées de fruits, ainsi qu'à M. de la Mark, qu'est due la connaissance exacte de son origine. On confond souvent cet amome avec d'autres espèces connues, telles que l'amome de Madagascar qui donne la graine de paradis ou maniguette; l'amome des Indes, *amomum zingiber* de Linné, dont la racine est connue sous le nom de gingembre; l'amome à larges feuilles dont la racine est le zurembeth des boutiques; l'amome velu qui fournit la racine de costus vrai; l'amome pétiolé de la Martinique, et enfin l'amome faux de France qui fournit la graine d'ammi. Quoiqu'il existe beaucoup d'analogie entre l'amome vrai et ceux que nous avons cru devoir citer, il est essentiel de ne pas les confondre entr'eux.

Nous ajouterons à ce que nous venons de dire que le fruit de l'amome vrai contient des graines d'une odeur aromatique et douce quand on ne fait que les frotter, mais qui augmente consi-

dérablement quand on les pile ou qu'on les écrase. On en tire une huile volatile, très odorante. On devra le choisir récent et aussi gros que possible, ayant des gousses rondes d'une couleur blanchâtre tirant sur le blond, pesantes et bien pleines et des grains très odorants et un peu âcres au goût. On rebutera celui dont les gousses seront légères et les graines noires et ridées. L'amome se vend au poid net.

AMMONIAC. (Voyez SEL AMMONIAC.)

AMMONIAC D'OR. (Voyez OR FULMINANT.)

AMMONIAQUE, gaz incolore et d'une odeur excessivement piquante; il verdit très fortement le sirop de violette, éteint les corps en combustion et se liquéfie quand on l'expose à une température élevée. Il ramène au bleu la plupart des couleurs bleues végétales rougies par les acides.

AMMONIAQUE *liquide*, connu autrefois sous les noms d'alcali volatil, fluor et d'esprit de sel ammoniaque, présente à peu de chose près les mêmes caractères que le gaz de ce nom; il se précipite en jaune serin par l'hydro-chlorate de platine, donne à la solution du sulfate de cuivre une couleur d'un beau bleu et dissout le cuivre. L'ammoniaque liquide est employé en médecine et en chimie comme réactif après toutefois lui avoir fait subir les préparations nécessaires.

AMPAC, arbrisseau des Indes-Orientales que Rumphe a décrit dans son *Herbier d'amboine*. Son écorce, dit-il, laisse couler par les crevasses qui y existent un suc résineux qui se sèche en petits grains. Cette résine jaune ou rousse a une odeur désagréable qui, lorsqu'on la fait brûler, ressemble à celle du styrax ou de la laque. Les habitans de Balaya s'en servent pour consolider leurs outils dans les manches. Ils emploient ses feuilles comme détersives dans les bains; ils se servent aussi de son écorce comme d'un cosmétique. Cet arbrisseau et ses produits sont peu connus en France.

AMPÉLITE. (Voyez CRAYON DE CHARPENTIER OU PIERRE NOIRE.)

AMPHIBOLE. (Voyez HORN-BLENDE.)

AMPHIUM, nom donné par les Indiens à l'opium. (Voyez OPIUM DE L'INDE.)

AMPULAT, arbrisseau que les habitants d'Amboine appellent *hueta huruthe*; c'est une herbe visqueuse que Rumphe a décritte sous le nom de *lappago latifolia serrata*. Il s'élève de 9 à 13 décimètres de hauteur; son écorce est très mucilagineuse comme celle de la guimauve. On prescrit la décoction de ses racines dans les accouchements difficiles et on les fait mâcher toutes fraîches pilées avec de l'arec. Ses feuilles fraîches pilées avec le gingembre sont un vulnéraire détersif et souverain. Cet arbrisseau et ses produits sont peu connus.

AMVALLIS, arbrisseau qui se trouve dans l'Inde, au Malabar et en Perse. Les Malabares l'appellent *Nelipouli;* les Portugais *Cheramela;* les Hollandais *Sucrecnoop;* les Persans *Charamci*. Il s'élève jusqu'à 6 ou 7 mètres de hauteur et représente un frêne dont la tête serait arrondie. Il est toujours chargé de fleurs et de fruits et ne cesse d'en porter continuellement depuis sa première année jusqu'à sa cinquantième. Cet arbre a deux individus; l'un femelle qui porte les fruits et l'autre mâle qui est stérile et s'appelle *Ala-pouli*. Ses racines rendent un suc laiteux et ont une saveur âcre quand on les coupe; ses fleurs ont une odeur agréable.

Dans l'Inde on mange le fruit de l'amvallis avec délices; il est très rafraîchissant; ses racines pilées avec la graine de moutarde et de cumin forment un vomitif, et la décoction de ses feuilles avec le curcuma est employée en bains pour dissiper les maux de tête.

ANACARDES.

Latin, ANACARDIUM; — anglais, ANACARDS; — allemand, ANAKARDEN; — espagnol, ANACARDO; — portugais, ANACARDO, ANACARDIO; — italien, ANACARDO.

ANACARDES ORIENTALES OU ARTCIQUES.

— OCCIDENTALES OU ANTARCTIQUES.

Latin, SEMECARPUS ANACORDIUM; — anglais, MATACCA BEANS, WESTINDISCHE ANAKARDEN, AKAJUNUSSE; — allemand, ANAKARDEN, ELEPHANTENLAUSE, MALAKKABOHNEN; — espagnol, HABAS DE MALACCAS; — portugais, ANACARDO ORIENTAL; — italien, ANACARDO ORIENTAL.

L'anacarde Orientale ou *arctique* est le fruit d'un arbre nommé amandier de la *Pentandrie trigynie* de Linné; il croît aux îles Philippines, aux Indes-Orientales et au Malabar; le tronc de cet arbre est peu droit et noueux; il s'élève à la hauteur de 4

mètres et porte une tête semblable à celle d'un prunier ordinaire. Son fruit a la figure d'un cœur de la grosseur de 3 centimètres, couvert d'une membrane épaisse, coriacée et noirâtre. Il renferme une amande blanche, nourrissante, bonne à manger et de nature huileuse, qui sert de nourriture aux habitants des Philippines lorsqu'ils en ont séparé l'écorce. On la confit dans du sel et on l'assaisonne avec du sucre. Les Arabes utilisent l'anacarde dans les paralysies et l'apoplexie séreuse. En France, elle a peu d'usage; on lui attribue la propriété de fortifier la mémoire, quoique G. Hoffman ait affirmé au contraire qu'elle la faisait perdre.

Anacardes Occidentales ou **antarctiques.**

Latin, SWIETENIA MAHOGANI; — anglais, CASHEN NUTS; — allemand, AKAJUNUSSE; — espagnol, NUEZ DE ACAJU; — portugais, NOZ DE CAJU ou de ANACARDO, ANACARDO OCCIDENTAL, CASTANHA DE CAJU; — italien, NOCE DI ACAJU.

L'**Anacarde Occidentale** ou *antarctique* est le fruit de l'arbre appelé acajou; il a la forme d'un rein de mouton et il est bon à manger lorsqu'il a été dégagé de son enveloppe par la cuisson.

Ces deux espèces d'amandes doivent être choisies grosses, nouvelles et bien nourries, quoique sèches; l'amande doit en être employée toute entière; on la regardait comme un très grand purgatif, mais la causticité de son enveloppe en rend l'emploi imprudent. Aussi ne s'en sert-on guère plus en France où elle a été remplacée par quelques plantes indigènes, telles que labétoine, et l'aigremoine, les feuilles de noyer. Les Chinois font usage de l'huile corrosive des amandes comme d'un vernis; combinée avec la chaux, elle sert à marquer le linge d'une manière ineffaçable. Les anacardes se vendent au poids net.

ANADENDRON, synonime de guimauve althéa.

ANALCIME, nom donné par M. Hauy à un minéral découvert par Dolomieu dans les îles Cyclopes, près Catane, et que ce dernier avait précédemment appelé *Zeolithedure*. Ce minéral se rencontre dans les laves; sa forme est transpezoïdale, et a pour origine le cube; il raie légèrement le verre et se fond au chalumeau en un verre demi transparent. Sa cassure présente des ondulations et ses cristaux sont tantôt opaques et tantôt diaphanes.

ANANAS.

Latin, BROMELIA ANANAS; — anglais, PINE APPLE, ANANAS; — Allemand, ANANAS; — espagnol, ANANAS, PIGNA DE INDIAS; — portugais, ANANAS; — italien, ANANASSO, BROMELIA ANANAS; — hollandais, PYNAPPEL.

ANANAS JAUNE.	ANANAS PAIN DE SUCRE.
— BLANC.	— VERT.

L'**ananas** est le fruit d'une plaute de *l'Hexandrie monoginie* de Linné, dont on distingue sept espèces désignées dans le dictionnaire de botanique (tom. 1, pag. 143). Nous nous bornerons à décrire celle que l'on cultive de préférence et qui est l'ananas bromélia. Sa racine est grosse, fibreuse et pousse de son collet plusieurs feuilles semblables à celles du roseau, longues à peu près de 1 mètre, de couleur verte claire, quelquefois parsemées de pourpre, fermes, creusées en gouttières et garnies de dents aiguës, courtes et roudes. Du centre de ses feuilles s'élève une tige haute de 6 décimètres, de la grosseur du doigt, ferme, cassante et garnie de quelques feuilles pareilles à celles du bas, mais plus petites. Cette tige soutient à son sommet une rose formée de plusieurs feuilles très courtes et pointues, de couleur de feu ou de cerise, lesquelles cachent le fruit qui grossit peu à peu, prend quelque temps après une forme conique et enfin se trouve chargé de plusieurs fleurs bleuâtres, d'une seule pièce, à trois pointes et longues d'uu centimètre; elles sont soutenues chacune par un embryon triangulaire qui ressemble à l'écaille d'uue pomme de pin. Cet embryon devient un fruit dont la chair est aussi ferme que celle d'un citron; il est jaunâtre en dehors, blanchâtre en dedans, d'une odeur et d'un goût infiniment agréables et semblables à ceux du meilleur melon et de l'abricot le plus exquis. Sou suc est légèrement acide et rafraîchissant. Les semences qu'il renferme sont moitié plus petites que celles de la lentille; elles sont aplaties et roussâtres. Ces embryons sont étroitement unis ensemble et creusés à l'endroit où posait la fleur. Le sommet de ce fruit est garni d'un paquet de feuilles colorées qui, mises en terre, poussent et produisent une nouvelle plante. Cette description nous a paru indispensable à cause de l'intérêt qu'il peut inspirer par sa structure et ses agréments gastronomiques.

L'ananas est originaire de l'Amérique et ne fut propagé dans

l'Indostan que vers la fin du XVIIe siècle. Gonzalve Hernandez de Oviedo, écrivain de l'époque, parla le premier de l'ananas ; Jean de Lery, voyageur français au Brésil, en rapporta des dessins qui donnèrent l'idée d'en implanter en France. On fit beaucoup de tentatives pour cela, mais sans trop de succès. En 1734 cependant, on parvint à cultiver à Versailles un ananas qui acquit une parfaite maturité.

La Martinique fournit les meilleurs ananas qui arrivent en France sur leurs pieds bien conservés. On en extrait une liqueur délicieuse connue sous le nom de rhum à l'ananas; on en forme également des confitures sèches; ce qui a développé sur ce fruit un commerce qui va tous les jours en croissant.

Les propriétés alimentaires et médicamenteuses de l'ananas ont été décrites par Philippe Baldini, qui le considère comme un remède souverain pour les faiblesses d'estomac, les maladies des voies urinaires, l'ictère et l'hydropysie. Wrigt conseille son suc comme le meilleur remède des gargarismes détersifs. Aux Indes-Orientales, on fait du fil avec ses feuilles après les avoir fait rouir.

L'**ananas jaune** est celui que nous venons de décrire.

L'**ananas blanc**, dont le fruit ovale répand une odeur suave a le goût moins agréable; il agace les dents et fait saigner les gencives.

L'**ananas pain de sucre** fait aussi saigner les gencives et agace les dents.

L'**ananas vert** dont le fruit est ovale et tuberculeux est le plus inférieur de tous.

Anchydre. (Voyez AGATE.)

ANCHOIS.

Latin, ENCRASICHOLUS; — anglais, ANCHOVIES; — allemand, ANSCHOVIS; — espagnol, ANCHOVAS; — portugais, ANCHOVAS; — italien, ACCIUGHE, ANCHIOVE, INCHIOVE.

L'**anchois**, que les Provençaux nomment *Anchoyo*, est un poisson de mer extrêmement délicat, du genre de la sardine, de 7 à 10 décimètres de long et sans écailles. Sa bouche est grande, l'extrémité de ses mâchoires est pointue; elles n'ont point de dents, mais elles sont faites en forme de scie; les ouïes sont

petites et doubles, le cœur est long et pointu, le foie rouge et tacheté, le ventre très mou et susceptible de se corrompre promptement. Enfin, l'anchois est charnu et sans arêtes à l'exception de l'épine du dos qui est extrêmement menue.

Les côtes de la Catalogne et de la Provence, ainsi que la rivière de Gênes, jusque devant Livourne, à l'île de Gorgone, font la pêche de l'anchois avec beaucoup d'avantagec dans les mois de mars, mai, juin et juillet, époques aux quelles ces poissons passent le détroit de Gibraltar pour se rendre dans la Méditerranée. Ils voyagent toujours en très grand nombre, ce qui en facilite la pêche. Cette pêche curieuse se fait de nuit, en allumant des torches dans les embarcations; les anchois accourent en foule à cette lumière et se prennent dans des filets disposés à l'avance. On leur ôte la tête, on leur arrache le fiel et les boyaux, on les sale et on les met dans des pots ou dans des barils du poids de 2 kil. au moins et de 12 kilog. au plus. Nice, Cannes, Saint-Tropès, la Sicile et Livourne sont les seules contrées qui fournissent à la consommation générale. Cette dernière ville particulièrement expédie les meilleurs anchois, les plus petits et lesplus fins au goût; on leur a donné le surnom de *Melet*.

On doit choisir les anchois très petits, nouveaux, blancs par dessus, vermeils en dedans, la chair ferme et le dos rond. Dans le cas contraire, on devra redouter que ce ne soient des sardines sans arêtes. Il faut aussi qu'à l'ouverture des barils ou des pots, la saumure rouge qui les recouvre soit d'un bon goût et n'ait point l'odeur éventée ou échauffée. La couleur de cette saumure lui est communiquée par le bol d'arménie.

Marseille fait un très grand commerce de ce poisson avec les quatre parties du monde. Un de ses importans débouchés est Paris, où les habitans en font une grande consommation dans des petits pains arrosés d'huile avec des fines herbes; cette préparation se nomme *canapé* parmi le peuple. Les anchois se vendent par tous pays au poids net et exempts de saumure.

ANCHOLIE.

Latin, AQUILEGIA VULGARIS; — anglais, COLUMBINE; — allemand, ACKELEY EIN KRAU, MIT SCHONEN BLUMEN, DAS IN DER MEDIZIN GEBRAUCHT WIRD; — espagnol, GUILENA PAJARILLA; — portugais, AQUILEIA, OU CAMPAINHA, SAUDALES, POMBINHAS; — italien, AQUILIJIA, COLOMBINA.

L'**ancholie**, que l'on nomme aussi ancolie, aiglantine, co-

lombine, galantine et gants de Notre-Dame, est une plante annuelle de la *Polyandrie tetragynie* de Linné. Sa tige s'élève tout au plus à 5 décimètres ; elle est menue, ferme, velue, rougeâtre et rameuse. Ses feuilles sont rondes et vertes, précédées de longs pétioles; ses fleurs sont panachées et composées de deux sortes de pétales dont cinq sont plats et cinq creux comme un cornet, entremêlés de bleu et de rouge. Son pistil prend la forme d'une tête remplie de semences menues, ovales, aplaties, noires et luisantes ; sa racine est grosse, blanche , garnie de fibres et d'une saveur douce. Toute la plante est apéritive, rafraîchissante et détersive. Fraîche, on l'emploie sous la forme de décoction et en gargarismes, dans l'esquinancie, les aphtes à la bouche et l'ophtalmie. On donne sa racine en poudre à la dose de 30 grammes pour faciliter l'éruption du claveau ; enfin, les semences sont mucilagineuses et l'on en forme des pilules que l'on nomme pilules d'ancolie. On devra faire en sorte que toutes les parties de cette plante soient aussi récentes que possible et il faudra rebuter celles qui seraient frappées de vétusté.

ANDARINI, sorte de pâte d'Italie de forme ronde; elle nous arrive de Naples en caisses de différentes grandeurs pour lesquelles on accorde la tare réelle.

ANDRÉARBERGOLITHE. (Voyez HARMOTOME.)

ANDRÉOLITHE. (Voyez HARMOTOME.)

ANÉMONE.

Latin, ANEMONE PRATENSIS; — anglais, MEADOW-ANEMONE, DARK-FLOWERED ANEMONE; — allemand, WIESEN ANEMONE, SCHWÆRZLICHES WINDROESCHEN, KUECHELLE OSTERBLUME; — espagnol, ANEMONE PRADEROSA; — italien, ANEMONE DE PRATI ; — hollandais, WEIDE ANEMONE.

L'anémone, qu'on nomme aussi *pulsatille*, herbe aux vents, anémone des prés et coquelourde, est une plante de la *Syngénésie polygamie* de Linné. On en cultive deux espèces à cause de la beauté de leurs fleurs et l'on en distingue cinq autres incultes, que les habitants de la campagne emploient pour guérir la gale des chiens. Ils les appliquent aussi pilées pour déterger les ulcères des pieds des moutons. La fleur de cette plante est connue de tout le monde et nous n'avons point besoin de la décrire; son pistil devient un fruit composé de plusieurs graines ramassées

formant une tête; sa racine est tubéreuse et paraît contenir un peu de camphre. On se sert de toute la plante extérieurement dans les errhines et dans les collyres pour les ulcères des yeux. Le docteur Stœreck a rangé l'anémone des prés parmis les plantes injustement négligées. Il faut choisir toutes les parties de l'anémone aussi récentes que possible.

ANDOUILLÉ DE CERF. (Voyez CORNE DE CERF.)

ANET.

Latin, ANETHUM; — anglais, COMMON DILL; — allemand, DILL; — espagnol, ENELDO DE ODOR PESADO; — italien, APPIO PALUSTRE, SELLANO, SELLERO, ANETO, FINOCCHIO FORTE; — danois, DIL; — suédois, DILL; — polonais, KOPR; — portugais, ENDRO.

L'**anet** est une plante de la *Pentandrie dyginie* de Linné; elle est annuelle et ressemble beaucoup au fenouil; son odeur est moins agréable. Elle est originaire de la Turquie et croît dans les champs de blé; ses racines sont blanches, fusiformes, longues, et tracent à une grande profondeur; sa tige s'élève à la hauteur de 5 décimètres; ses feuilles sont découpées en filamens odorans; ses fleurs sont jaunes, disposées en roses; le calice devient un fruit à deux graines plates et ovales de médiocre grosseur, cannelées sur le dos avec une bordure déliée, d'une saveur âcre et d'une couleur qui devient verte jaunâtre en séchant.

Toute la plante de l'anet est carminative, susceptible d'augmenter le lait des nourrices et de calmer les coliques venteuses. On devra donner la préférence à l'anet qui paraîtra le plus récent le plus odorant.

ANGÉLIQUE.

Latin, ANGELICA ARCHANGELICA; — anglais, ANGELICA; — allemand, ANGELIKA, ANGELIK, ENGELWURTZ; — espagnol, ANGELICA; — italien, ANGELICA; — hollandais, ANGELIKA, ENGELWORTEL.

L'**angélique** est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné; elle croît abondamment en Norwège, en Suisse, en Silésie, dans le comté de Birmingham en Angleterre, dans les Pyrénées et sur les Alpes. Sa tige s'élève à la hauteur de 65 centimètres; elle est creuse, épaisse, cylindrique, rameuse et rougeâtre dans la majeure partie de son étendue; ses feuilles sont grandes et dentelées; ses fleurs qui naissent aux sommités de ses tiges sont

d'une couleur jaune verdâtre et se couvertissent en fruit oblong, anguleux et solides, contenant deux graines aplaties, d'un côté entourées d'un rebord, convexes de l'autre et marquées de trois stries d'une couleur noirâtre en dehors et blanche en dedans. Toute la plante a une odeur et une saveur très aromatiques qui rappellent le parfum du musc. Les racines de l'angélique s'emploient en médecine comme stimulantes, carminatives, sudorifiques et excitant la salivation. Les parfumeurs en font des liqueurs fines et en confissent la tige. Ses semences entrent aussi dans plusieurs préparations de pharmacie. Ce sont les Allemands qui ont été les premiers à nous faire connaître l'angélique; la Bohême en fournit beaucoup.

On devra faire un choix rigoureux de sa racine, vu qu'elle est très susceptible d'être attaquée par les vers. Il faut donner la préférence aux racines de fortes dimensions en longueur et en épaisseur, brunes extérieurement, blanches intérieurement, entières et non vermoulues, d'une odeur suave et d'un goût aromatique un peu amer. La racine d'angélique se vend au poids net, ainsi que ses graines.

ANG-HOA, nom que donnent les Chinois à une fleur de safran bâtard dont ils se servent pour teindre en rouge et en écarlate.

ANGUSTURA.

Latin, BLUNPLANDIA TRIFOLIATA; — anglais, ANGUSTURA; — allemand, ANGUSTURA; — espagnol, ANGUSTURA; — portugais, ANGUSTURA.

ANGUSTURA DES ANTILLES.
— DE L'AMÉRIQUE MÉRIDIONALE.
— DU PÉROU ORIENTAL.

L'**angustura** est l'écorce d'un arbre que les indigènes de Saint-Thomas à la nouvelle Guyane appellent *Cusparé*; on le trouve en grande abondance au sud du bas Orénoque ou côtes de la Terre-Ferme. Cet arbre, d'après M. Humboldt, vient à la hauteur de 19 à 26 mètres; le tronc en est droit, cylindrique et divisé à son sommet en un grand nombre de rameaux alternes; son écorce grisâtre et quelquefois gercée n'a que 5 ou 6 millimètres d'épaisseur; son bois d'un jaune-clair a de très grands rapports avec le buis par sa couleur et par le poli qu'il est susceptible de recevoir. Ses feuilles sont alternes, longues de 65

centimètres et composées de trois folioles supportées par un pétiole commun, cylindrique, long de 3 décimètres et offrant comme les jeunes rameaux de petits tubercules grisâtres. Ces folioles sont oblongues, aigues à l une et à l'autre extrémité, membraneuses et parsemées de points glanduleux comme les feuilles du millepertuis ; la foliole du milieu est plus longue d'un sixième que les deux latérales. Ses fleurs sont blanchâtres, disposées en une grappe terminale longue de 4 décimètres et supportée par un pédoncule de même longueur que les pétioles. Chaque fleur présente un calice infère campaniforme, persistant, divisé à son limbe en cinq dents égales et couvert d'un duvet cotonneux à son extérieur; plus une corolle en forme de tube, composée de cinq pétales si exactement unis dans leur deux tiers inférieurs, qu'ils semblent ne faire qu'un lorsqu'on les observe sur une fleur récemment cueillie; en outre cinq étamines un peu plus courtes que les pétales auxquels elles sont attachées, et enfin, un pistil formé de cinq ovaires supères et distincts, du centre desquels s'élève un seul style terminé par cinq stigmates charnus et verts réunis en un seul corps. Le fruit est composé de cinq capsules ovales bivalves chacune renferme une graine. D'après cette description, cet arbre vient se ranger dans la *Pentandrie monogynie* de Linné.

Nous nous sommes imposés une description détaillée afin de ne laisser aucun doute sur la forme de l'angustura qui était connu en Europe depuis 1612 et confondu avec toutes les espèces de quinquinas qui circulaient à cette époque. Ce ne fut qu'en 1790 que l'on assigna à cette écorce un autre emploi que celui de guérir les fièvres ; cependant il paraît que les anglais lui conservent encore son ancienne dénomination de *Cusparia febrifuga*. Nous distinguons trois espèces d'angusturas que nous allons décrire.

L'angustura *de première qualité* ou des Antilles, présente une écorce de 2 décimètre à 3 décimètres de longueur sur 2 millimètres au plus de largeur et 2 millimètres d'épaisseur Son extérieur est d'un gris clair ou grisâtre, peu ou point rude au toucher, couvert d'une sorte de farine qui lui est enlevée facilement et qui découvre alors une surface brune d'un jaune grisâtre en dessous. Elle se casse facilement et avec netteté, c'est-à-dire sans filamens; elle est très résineuse et son odeur aromatique est faiblement nauséabonde. Sa saveur est amère, légèrement

aromatique, mais non désagréable; elle laisse après elle un goût d'épice fine. Cette écorce se réduit en poudre jaune. Pour en faire un bon choix, il faudra avoir égard à ce que nous venons de dire tant pour sa structure que pour son odeur et sa saveur, et rebuter celle qui aura été avariée. Cette espèce d'angustura est employée par les habitants de la nouvelle Guyane comme médicament essentiellement tonique et febrifuge; les Anglais l'utilisent et lui reconnaissent les mêmes vertus; les Allemands lui accordent celles de combattre énergiquement les dyssenteries; en France on l'a généralement peu employée et actuellement elle est mise dans l'oubli.

Cette écorce nous arrive le plus souvent en barils de 50 kilog., pour lesquels on accorde la tare nette ou la tare proportionnelle.

L'angustura ferrugineuse ou de l'*Amérique Méridionale* est souvent composée d'une double écorce, d'une largeur de 54 millimètres sur une longueur de 27. La première de ces écorces est unie, rouilleuse ou brune foncée, et repliée sur elle-même; son épaisseur est de 4 millimètres. La seconde est tuberculée dans sa longueur et granitée en couleur grise, jaune et brune; elle est repliée sur elle-même, mais avec moins de force que la première; son épaisseur est de 2 millimètres. La partie interne de ces deux écorces est d'une couleur égale, très prononcée, brune et presque noire. Sa cassure est nette et d'une couleur jaune; son odeur se rapproche de l'angustura de première qualité; elle est cependant plus nauséabonde; sa saveur est d'une amertume insupportable très durable et peu ou point aromatique; cette écorce se réduit en poudre d'un blanc jaunâtre. Cette espèce d'angustura peut s'assimiler, d'après certains auteurs, à la fève de saint Ignace dont elle possède les propriétés. Des essais prouvent que 18 centigrammes de cette poudre suffiraient pour tuer des chiens assez forts; aussi n'est-elle plus employée en médecine.

L'angustura du Pérou, nommée encore *pitajo* ou *pitaya,* offre une écorce plate ou roulée sur elle-même de 3 à 40 centimètres de longueur sur 54 millimètres de largeur; son épaisseur ne dépasse pas 2 millimètres en tous sens. Son épiderme est d'un gris verdâtre, nuancé de plaques blanchâtres; le dessus de son écorce est fauve; sa cassure est nette; son intérieur

est orange rouge. Sa saveur très amère et persistante se rapproche de celle du *quinquina calissaya;* elle est sans odeur. Il en arriva à Bordeaux, en 1828, une partie de 45 caisses qui furent vendues à très bas prix. Depuis cette époque, il n'en est plus reparu. En résumé, nous ajouterons que ces trois espèces d'angustura n'ont en France que peu d'emploi. En Angleterre ainsi qu'en Allemagne, elles sont utilisées; mais en Autriche, le gouvernement a donné ordre de faire brûler toutes les qualités que l'on tenterait d'y introduire. Toutes les écorces d'augustura se vendent au poid net.

ANIL INDIGO FERA. (Voyez INDIGO.)

ANIMÉ.

Latin, RESINA ANIMEA; — allemand, ANLMEGUMMI; — espagnol, ANIME.

ANIMÉ ORIENTALE. ANIMÉ OCCIDENTALE.

L'**animé** est une substance résineuse semblable au copal qui paraît être le produit immédiat des végétaux qu'on peut considérer comme *suigénéris*. On en distingue deux qualités reconnues dans le commerce.

L'**animé orientale** à une origine peu connue que nous regrettons de ne pouvoir lui assigner, voulant nous étayer de renseignements plus exacts que ceux dont nous serions obligés de nous servir. Nous nous bornerons à dire que cette substance, brillante comme le copal, circule dans le commerce en morceaux plus ou moins gros et ronds, ne dépassant jamais le volume d'un œuf d'autruche et dont la couleur varie du blanc au roux. Sa transparence est vitreuse et diaphane; elle est d'une consistance facile à rompre et exhale une odeur d'encens; son goût est insipide, elle se ramollit sous les dents. Cette substance avait, jusqu'en 1840, offert peu d'intérêt à la consommation, mais l'arrivage de 200 sacs venus de l'Inde à Bordeaux provoqua des ordres assez majeurs de l'intérieur et de Hambourg, où l'on en forme des vernis et de la bougie après l'avoir mêlée avec de la cire ou du suif. On devra donner la préférence a la plus entière et rebuter celle qui sera chargée de poussière, à moins qu'on n'obtienne un rabais proportionnel.

L'**animé occidentale** est comme la précédente d'une ori-

gine obscure; elle circule dans le commerce en fragments qui ne dépassent jamais la grosseur du poignet; elle est d'une forme généralement plate et d'une transparence nébuleuse; sa couleur varie dans chaque morceau du blanc au rouge; elle est extrêmement friable; elle exhale une odeur de gomme tacamaca et se réduit en poudre sous les dents. Son goût est légèrement aromatique. Cette substance, mise sur un fer chaud, s'y ramollit, devient élastique, tenace et peut être tirée en fils très déliés qui redeviennent cassants par leur refroidissement. On choisira l'animé qui sera blanche et en morceaux de moyenne grosseur, friable, nette, d'une odeur agréable et s'enflammant facilement. La médecine emploie l'animé occidentale pour résoudre les humeurs froides et dissiper la migraine; on s'en sert en fumigations comme d'un parfum.

L'animé nous arrive en sacs de 50 à 60 kilog. pour lesquels on donne 1 kilog. 1/2 de tare.

ANINGA, racine d'une plante qui croît abondamment aux Antilles et dont on s'est long-temps servi dans ces contrées pour raffiner le sucre. Aujourd'hui elle n'est plus en usage.

ANIS.

Latin, APIUM, ANISUM, PIMPINELLA ANISUM; — anglais, ANISE SEED; — allemand, ANIS; — espagnol, ANIS MATALAHUGA; — portugais, HERBADOCE; — italien, ANICE; — danois, ANIS; — suédois, ANIS; — hollandais, ANYS; — arabe, ANISON; — polonais, ANYZ; — russe, ANIS HIND SOUF; — japonais, SERINISU; — persan, ROSANICHROUMI; — javanais, ADIS MANIS.

Anis de Malte.	Anis étoilé.
Anis de France.	Anis acre.
Anis d'Espagne.	Anisette.
Anis d'Italie.	Anis des Indes.
Anis de Sicile.	Anis de la Chine.
Anis de Russie.	Anis de Sibérie.
Anis couvert.	Anis des Philippines.

L'**anis** est une plante de la *Pentandrie Digynie* de Linné et des ombellifères de Tournefort; elle est originaire de l'Egypte, mais elle est cultivée dans beaucoup de pays où la terre et le climat peuvent favoriser sa végétation. Sa tige s'élève assez ordinairement à la hauteur de 3 décimètres; elle est ronde, velue, creuse et rameuse; ses feuilles sont découpées profondément,

odorantes, d'une couleur verte, et rappelant celles du persil. Ses sommets soutiennent des ombelles larges et garnies de petites fleurs blanches qui imitent celles de la pimprenelle saxifrage, et qui lui ont valu le nom de *Pimpinella anisum ;* le calice devient un fruit à deux petites graines ou semences oblongues, ovoïdes, rayées, vertes grisâtres, d'une odeur et d'une saveur aromatique, d'abord sucrée et ensuite âcre. Sa racine est menue; sa récolte se fait en juillet et août.

L'anis vert, ainsi désigné dans le commerce, est donc la semence de la plante que nous venons de décrire. Son emploi, qui est indispensable à une infinité de préparations, exige des choix sévères, car il en circule de plus ou moins doux que nous allons tâcher de faire distinguer.

L'**anis vert de Malte** a été long-temps préféré; sa grosseur est moyenne, son odeur est très suave, mais sa saveur laisse quelque chose à désirer comparativement à l'anis que produit le département du Tarn; aussi aujourd hui donne-t-on la préférence à ce dernier pour la fabrication de la liqueur dite Anisette. L'emploi le plus important de l'anis de Malte passe maintenant dans les mains des confiseurs qui en forment des dragées connues sous le nom d'Anis couverts et dans celles des pâtissiers qui en aromatisent leurs gâteaux.

L'**anis vert de France** nous est fourni par le département du Tarn et celui d'Indre-et-Loire, qui concourent ainsi à former les deux espèces ainsi dénommées :

Anis d'Alby.
Anis de Tours.

L'**anis vert d'Alby,** depuis nombre d'années, jouit à juste titre d'une grande préférence dans la préparation de l'anisette, à cause du parfum qu'il exhale et de la saveur agréable qu'il communique à cette boisson. Le grain de cet anis est d'une grosseur moyenne, c'est-à-dire entre celui de Tours qui est le plus gros et celui de Russie qui est le plus petit. On devra le choisir bien nourri, aussi gros que possible, d'une couleur bien verte, d'une odeur forte et suave, dégagé des débris de la plante ainsi que d'une poussière qui le dégrade très souvent et sert parfois à en favoriser la fraude. Pour cela, il est à propos de s'assurer que l'intérieur des balles est aussi net que leur superficie; et si l'on re-

connait le contraire, on est en droit de les faire passer à un crible pour en extraire toutes les impuretés. Il a été reconnu que pour obtenir une anisette parfaite, les anis d'un an sont préférables à ceux qui viennent d'être récemment récoltés et séchés. Malgré qu'ils soient généralement désignés sous le nom d'anis d'Alby, il est bien de dire que cette ville n'est pas la seule privilégiée du département du Tarn pour cette production, et nous ajouterons que La Bastide, Villeneuve, Gaillac, Froceille, Casteyrol, Lincarque, Cardonat, Nouaille et Cahusac en cultivent et en récoltent également en grande quantité. Ils nous sont dirigés en balles de 140 à 160 kil. qui se livrent au poids brut en simple toile; pour une seconde, on accorde une tare réelle.

Les **anis de Tours**, récoltés dans le département de l'Indre-et-Loire, sont ordinairement très gros, d'une couleur très verte, d'une odeur et d'une saveur un peu âcres quoique agréables. Ils sont utilisés chez les confiseurs et les pâtissiers, et aussi chez quelques distillateurs peu informés de leur rendement. Ces anis doivent se choisir aussi gros que possible, d'une couleur bien verte et exempts de tous corps étrangers. Ils circulent en balles de tous poids, en simple emballage, et se livrent au poids brut.

Les **anis d'Espagne** nous arrivent d'Alicante et de Malaga en balles de tous les poids, qu'on livre au poids brut en simple emballage. Ils sont semblables à ceux de la Touraine pour la forme et la grosseur, mais leur odeur et leur saveur sont plus agréables; aussi peuvent ils sans désavantage remplacer pour la distillation ceux du département du Tarn. On devra donner la préférence aux plus nourris, aux plus verts, aux plus odorants et aux plus exempts d'impuretés.

L'**anis d'Italie** nous est expédié par Marseille en balles de toutes dimensions qui se livrent au poids brut, en simple emballage. Il peut remplacer les anis d'Espagne à raison de leur identité parfaite; les mêmes qualités doivent pareillement guider l'acheteur dans ses choix.

L'**anis de Sicile** ressemble en tout à ceux de l'Italie.

L'**anis de Russie** est de tous les anis connus le plus petit, car il est de moitié moins gros que celui du Tarn. La couleur en est peu verte; son odeur et sa saveur laissent aussi beaucoup à

désirer, et il n'a que peu d'emploi en France où il ne figure que très rarement en sacs de 50 kil. au plus qui sont livrés au poids net. En Allemagne comme en Italie, on introduit l'anis dans le pain et en France dans beaucoup de pâtisseries. Les distillateurs et les confiseurs en ont un débonché immense dans la confection de cette excellente anisette que Bordeaux distribue aux quatre parties du monde par les soins entendus qui se pratiquent dans les ateliers de Marie Brizard, Clermont Motelai, Chauvey, etc.: tous ces distillateurs peuvent rivaliser avec la haute réputation acquise par la maison Grandmaison de la Martinique.

En outre de ces usages, l'anis, par une distillation toute particulière, fournit une huile essentielle, très recherchée par les Amériques où elle sert à aromatiser quelques boissons. (Voyez HUILE D'ANIS.)

L'**anis couvert** est celui que l'on couvre d'une légère couche d'amidon et de sucre, ce qui donne à sa graine une forme presque ronde et lui vaut cette désignation.

ANIS ÉTOILÉ.
ANIS DES INDES.
ANIS DE CHINE. } Voyez BADIANNE.
ANIS DE SIBÉRIE.
ANIS DES PHILIPPINES.

L'**anis âcre** n'est autre que le cumin (Voyez ce mot.)

L'**ANISETTE** est une liqueur très stomachique que les distillateurs obtiennent par la présence de l'anis. (Voyez ANIS.)

ANOTE. (Voyez GESSE.)

ANSERINE FÉTIDE (*chenopodium Vulvaria*), plante de la *Pentandrie digynie* de Linné et de la quinzième classe des fleurs à étamines de Tournefort. Elle pousse des tiges rameuses de la longueur de 330 millimètres, couchées à terre, et revêtues de feuilles semblables de forme et de couleur à celles de l'atriplan, mais plus petites et plus blanches. Sa fleur est à plusieurs étamines contenues par un calice; sa racine est menue et fibrée; toute la plante a une odeur fétide rappelant celle du poisson pourri. Elle est hystérique et anti-spasmodique; on l'emploie en lavement et en fomentations. L'ansérine croît dans les lieux incultes, dans les cimetières et contre les murailles.

L'**ANTHIPATE,** improprement nommé corail noir, est une espèce de lythophyte ou véritable production à polypiers qu'on

a confondu long-temps avec les coraux. Il n'est d'aucun usage en pharmacie.

L'**ANTHORA**, en français **aconit**, est une plante qui possède la vertu d'être le contre-poison du thora. (Voyez ACONIT.)

L'**ANTRHACITE**, à qui on donne aussi les noms de plombagne charbonneuse, d'anthracolite, de kohl-en-bleude, et de houille de kilkenny, est un minéral noir, incombustible, transparent, pesant et brillant comme l'oxide de manganèse. Il paraît composé de charbon, de silice et d'oxide de fer ; il est formé par couches, ce qui prouve qu'il a été tenu en suspension. Quelques savants lui ont donné le nom de charbon minéral. L'antrhacite se trouve à Allemont, dans le département de l'Isère. On en trouve aussi dans l'île d'Arang (île de Bornéo).

ANTRHACOLITE. (Voyez ANDRHACITE.)

ANTIMOINE.

Latin, STIBIUM, ANTIMONIUM ; — anglais, STIBIUM, ANTIMONY ; — allemand, SPIESGLAS, SPIESGLANZ, ALSPIES ; — espagnol, ANTIMONIO, ALCOHOL ; — portugais, ANTIMONIO ; — italien, ANTEMONIO ; — arabe, AITMAD, ATEMED.

Produits de l'antimoine.

FOIX D'ANTIMOINE OU CROCUS METALLORUM.
OXIDE D'ANTIMOINE SULFURÉ DEMI VITREUX.
OXIDE D'ANTIMOINE SULFURÉ VITREUX OU VERRE D'ANTIMOINE.
RUBINE D'ANTIMOINE OU MAGNESIE OPALINE.
VERRE NOIR D'ANTIMOINE OU RÉGULE MÉDICINAL.
ANTIMOINE DIAPHORÉTIQUE OU ANTIMONIATE DE POTASSE
ANTIMOINE DIAPHORÉTIQUE LAVÉ OU SOUS ANTIMOINE DE POTASSE.
KERMÈS MINÉRAL, SULFURE D'ANTIMOINE HYDRATÉ.
SOUFRE DORÉ D'ANTIMOINE, SULFURE D'ANTIMOINE.
EMÉTIQUE TARTRATE DE POTASSE ANTIMONIÉ.
BEURRE D'ANTIMOINE, PERCHLORURE D'ANTIMOINE OU PROTOCHLORURE D'ANTIMOINE.
MATIÈRE PERLÉE DE KERKRINGINE.
FONDANT DE ROTROU.
RÉGULE D'ANTIMOINE, SULFURE D'ANTIMOINE.

L'**antimoine** a tour-à-tour été nommé par les alchimistes *plomb des philosophes*, *plomb des sages* et *protée*, à cause de la variété

des couleurs qu'il prend au feu ; *loup dévorant* ou *Saturne qui dévore ses enfants*, par la raison qu'il dévore à la fonte tous les métaux avec lesquels on le mélange, à l'exception de l'or; *bain du soleil*, parce qu'il purifie l'or; *dernier juge*, parce qu'il sépare l'or d'avec les autres métaux; *plomb noir* ou *marcassite de Saturne*, à cause de sa couleur, et enfin *racine des métaux*, *lion rouge de Paracelse* et *lion oriental de Basile Valentin*. Les Allemands l'appellent *spiesglas*, qui veut dire verre en piques, sans doute à cause de ce que l'antimoine est cassant, qu'il forme de longues aiguilles ou piques et qu'il se vitrifie. Ce métal se trouve dans la nature sous quatre états : premièrement (natif) à Sala en Suède et au Hartz; deuxièmement, combiné à l'oxigène (à l'état d'oxide), en Bohême et dans le Dauphiné ; troisièmement, combiné au soufre (à l'état de sulfure) ; et quatrièmement, à l'état d'oxide sulfuré, ou, selon quelques chimistes, à l'état de sulfure d'antimoine hydraté (kermès), à Branusdorf, près de Freyberd et en Hongrie. Le sulfure d'antimoine est très répandu dans la nature ; on en trouve dans le département du Gard, à Alais; à Allemont, près Grenoble et dans le département de l'Allier. En 1747, une mine en fut ouverte au village de Montel en Auvergne. On rencontre ce minéral dans une pierre dure, blanchâtre et brillante, nommée gangue : on en sépare l'antimoine par la fusion ; après cette première préparation on le nomme antimoine cru. Celui qui est composé de petits filets brillants disposés régulièrement ou mêlés sans ordre, a été nommé par Pline antimoine mâle; et il donne le nom d'antimoine femelle à celui qui est composé de lames brillantes. Aujourd'hui on le divise en fossile ou naturel, et fondu ; le premier est celui qui n'a pas passé au feu ; le second est celui qui a été fondu et qui nous est apporté en masses pyramidales purifiées. On devra donner la préférence à l'antimoine le plus brillant, en filets ou en aiguilles luisantes comme l'acier poli, de couleur bleue tirant sur le gorge de pigeon, et on rebutera celui qui sera terne et en masse sans aiguilles.

L'antimoine a été l'objet de très grandes contestations en médecine, à raison de l'emploi qui lui était assigné par la faculté ; pendant long-temps, on formait avec ce métal des tasses ou gobelets qui servaient à toute une famille et dans lesquels on versait du vin blanc qui, du soir au matin, acquérait une propriété purgative et faisait l'effet d'une médecine drastique. On en préparait aussi

par la fusion dans des moules, des balles qui prenaient le nom de balles perpétuelles parceque après les avoir avalées et rendues, on les lavait pour les faire servir de nouveau; ses effets purgatifs et vomitifs n'étant jamais constants et toujours dangereux, la faculté de Paris rendit une ordonnance, confirmée par le Parlement en 1566, pour en suspendre l'usage. Paumier de Caen, célèbre médecin, ne s'étant pas conformé à cet arrêt, fut dégradé en 1609. Ce ne fut qu'en 1637 que la même faculté permit de nouveau l'usage de l'antimoine; depuis cette époque, on a cherché et trouvé les moyens de l'administrer aux malades avec cette connaissance que n'avaient pas nos prédécesseurs, en le transformant par des combinaisons aussi sages que salutaires. Nous allons tâcher de les faire connaître.

Le **foix d'antimoine**, à qui l'on donne aussi le nom de *crocus metallorum* ou *oxide d'antimoine sulfuré demi-vitreux*, présente une masse opaque d'un brun rougeâtre, cassante comme le verre, lisse et brillante dans sa cassure et ressemblant assez à de l'émail brun. C'est un véritable oxide d'antimoine sulfuré demi-vitreux dont la transparence est tranchée par la présence du soufre qu'il contient. On doit la perfection de cette préparation à un nommé Fourcroy, parent du célèbre chimiste. Il trouve son emploi dans la médecine vétérinaire particulièrement, et purge à la dose de 30 grammes de poudre.

L'**oxide d'antimoine sulfuré vitreux**, aussi nommé verre d'antimoine, est transparent, semblable à du verre et d'une couleur d'hyacinthe jaune ou rougeâtre, dont l'intensité lui vient de la plus ou moins grande quantité de soufre qu'il retient lors de sa vitrification. On emploie le verre d'antimoine en pharmacie pour préparer le tartrite d'antimoine connu sous le nom d'émétique. On le fait entrer aussi dans les verres de couleur.

La **rubine d'antimoine** ou **magnésie opaline** est en masse vitreuse d'un brun peu foncé, véritable verre d'antimoine sulfurique obtenu en fondant dans un creuset à parties égales le muriate de soude décrépité, le nitrate de potasse desséché et le sulfure d'antimoine. La rubine d'antimoine sert à faire des cachets gravés, des bagues et des bijoux.

Le **verre noir d'antimoine ou régule médecinal** est noir, luisant, très opaque, très dense et n'a nullement l'as-

pect métallique; il a été improprement appelé régule médecinal, puisque c'est un véritable oxide d'antimoine sulfuré vitreux; ce verre n'est plus en usage en médecine et ne sert que dans les arts aux joailliers et aux graveurs.

L'**antimoine diaphorétique** ou *antimonite de potasse* est un précipité blanc qui circule dans le commerce sous forme de très petits trochisques blancs plus ou moins lavés ou épurés.

En jetant dans un creuset rouge une partie d'antimoine en poudre et deux parties de nitrate de potasse, on obtient une masse blanche qui contient un excès d'alcali; on la pulvérise et on la délaie dans l'eau, ce qui dissout la potasse en excès; le résidu est l'*antimoine diaphorétique lavé ou sous-antimoine de potasse*.

Le **kermès minéral** ou *proto-sulfure hydraté* est une poudre d'un beau rouge, insoluble dans l'eau et qui se divise facilement dans les huiles grasses. On le prépare de deux manières, par la voie sèche ou humide. Pour l'obtenir par la voie sèche ou humide on fond dans un creuset deux parties de sulfure d'antimoine avec une partie de potasse; on coule la masse, on la pulvérise et on la fait bouillir dans douze fois son poids d'eau; ensuite on passe la liqueur bouillante et le kermès se dépose par le refroidissement.

Pour obtenir le kermès par la voie humide, on dissout dans l'eau une partie de sous-carbonate de soude; on fait bouillir cette solution pour la priver du peu d'air qu'elle pourrait contenir, et on y ajoute par portions et en agitant toujours du sulfure d'antimoine en poudre fine jusqu'à ce que l'on en ait employé près de 3 parties. On fait bouillir la liqueur pendant une demi-heure et on la verse bouillante sur un filtre; alors on la recueille dans des terrines qu'on laisse refroidir lentement et où le kermès se dépose; on le lave avec de l'eau privée d'air, on le soumet à la presse, on le fait sécher à une douce chaleur et on le passe au tamis de soie pour séparer le peu de papier qui pourrait y rester.

Le **soufre doré d'antimoine** est un précipité d'un plus beau rouge que le kermès, mais qui devient orangé par la dissécation; sa formation prend naissance, soit de la réduction de l'acide antimonieux par l'hydrogène sulfuré; soit de la combinaison du proto-sulfure avec le soufre séparé du potassium que l'air a oxidé. (Voyez SULFURE D'ANTIMOINE.)

Émétique. (Voyez TARTRATE DE POTASSE ANTIMONIÉ.)

Beurre d'antimoine. (Voyez BEURRE ou proto-chlorure d'antimoine.

La **matière perlée de kerkringine** s'obtient par les eaux de lavage de l'antimoine diaphorétique traitées par l'acide nitrique, qui laisse déposer l'oxide blanc d'antimoine.

Le **fondant de rotrou** s'obtient en plaçant dans un vase de fonte un mélange de trois parties de nitrate de potasse, d'une partie de sulfure d'antimoine et en y mettant le feu avec un charbon.

Le **régule d'antimoine** est formé par l'alliage de l'antimoine avec le salpêtre et le tartre fondus ensemble et jetés dans un mortier qu'on a frotté de graisse et sur lequel on frappe un coup de marteau, ce qui détermine le régule à se précipiter au fond. Là, il prend la forme du mortier et circule ainsi dans le commerce, en pains arrondis et plats dont la surface représente des feuilles de fougères couchées les unes sur les autres et dont le dessous est uni, sans aucune configuration. Sa couleur est d'un blanc azuré très brillant ; ses facettes sont infiniment plus étroites que celles de l'étain de glace ou bismuth. C'est toujours au plus brillant qu'il faut donner la préférence.

Le régule n'est point usité en médecine ; les fondeurs en caractères l'emploient seuls avec succès dans leurs alliages et en font une très grande consommation. Les potier d'étains le font entrer, mais rarement, dans quelques fusions.

L'antimoine et tous ses produits se vendent partout au poids net.

Pour donner une idée de l'exploitation des mines d'antimoine qui existent en France, nous dirons que le département du Puy-de-Dôme a trois usines qui, année commune, en extraient pour.. 150,000 fr.

La Haute-Loire, une usine, pour..................	20,000
La Lozère, deux usines, pour........................	6,000
L'Ardèche, une usine, pour...........................	25,000
Le Gard, une usine, pour.............................	20,000
TOTAL : huit usines donnant	221,000 fr.

Pour tous ces produits de l'antimoine, nous avons cru convenable de les mettre à la suite de l'article, tout en nous réservant de les faire aussi figurer aux rangs respectifs qu'exigent leurs lettres alphabétiques.

ANTORA, espèce d'aconit. (Voyez ACONIT.)

ANTOLFE DE GIROFLE ou **mère des girofles.** (Voyez GIROFLE.)

ANTROPOLITE, pétrifications humaines, devenues fort rares. On se souvient dans le Canada d'avoir trouvé un sauvage tout entier parfaitement pétrifié avec ses flèches et son carquois. A Québec, on a rencontré également quelques cadavres enfouis et minéralisés dans des mines abandonnées depuis longtemps, mais qui laissaient beaucoup à désirer sous le rapport de l'entière conservation.

AOUARA ou **ayera**, fruit d'un espèce de palmier épineux qui croît à Cayenne, au Sénégal, au Brésil et dans les Indes-Orientales. Ce fruit est gros comme un œuf de poule: il naît avec plusieurs autres, réunis en forme de bouquet. Quand il est mûr et de couleur dorée, les Indiens le mangent. Son péricarpe charnu renferme un noyau de la grosseur de celui d'une pêche, ayant trois trous; l'enveloppe de ce noyau a 4 millimètres d'épaisseur; l'amande qu'il renferme est blanche. C'est avec cette amande que l'on prépare l'huile de Palme. On accorde à l'aouara la propriété d'être astringent et adoucissant.

APALACHINE ou **cassin**, arbrisseau de la *Pentandrie trigynie* de Linné, qui croît dans l'Amérique septentrionale; on nous apporte ses feuilles sèches du Mississipi; ces feuilles sont oblongues au pied du végétal, ovoïdes au milieu de sa hauteur et lancéolées à sa partie supérieure. Ce sont les feuilles du milieu que l'on fait sécher et qu'on nous envoie ainsi préparées. Elles sont brunes, fermes et cassantes, dentelées sur les bords et longues de 27 millimètres sur 6 à 8 millimètres de largeur. Leur saveur égale celle du thé; on les prend en infusion comme ce dernier et on leur accorde les propriétés d'être diurétiques et sudorifiques. La palachine est peu connue en France.

APALITE, pierre qui a beaucoup de rapport avec la chysolite et que l'on trouve dans les mines d'étain, en Saxe et en

Bohême. C'est un phosphate de chaux natif; il ne raie pas le verre et il est toujours en cristaux hexaèdres.

APATHITE. (Voyez PHOSPHATE DE CHAUX).

APHRONATRUM qu'on ne doit pas confondre avec *aphronitrum*, est un carbonate de soude mêlé de carbonate de chaux. Ce sel se trouve en Egypte et en Hongrie. (Voyez NATRON).

APHRONITRE. (Voyez ALUN.)

APHRONITRUM, nitre ou salpêtre de houssage, que l'on trouve attaché aux murailles et sur les rochers, et d'où on le retire en houssant les lieux avec des balais, ce qui lui a valu le nom de salpêtre de houssage. Ce salpêtre est la combinaison du gaz azote et du gaz oxigène avec la base calcaire de potasse, et l'air atmosphérique.

APIOS, espèce d'euphorbe où de tithymale, plante originaire de Candie et qui fait partie de la *Dodécandrie trigynie* de Linné. C'est particulièrement de sa racine qu'on faisait usage pour purger par haut et par bas; elle est inusitée aujourd'hui. (Voyez SQUINE).

APOCIN.

Latin, APOCINUM SCENDENS; — anglais, APOCYNON, DOGS BANE; — allemand, SEIDENFLAUSE SYRISCHE; — espagnol, APOCYNO; — portugais, APOCYNO.

L'**apocin**, que l'on nomme aussi *Beid*, est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, qui croît en Syrie, en Egypte et dans les Indes. Les Egyptiens nomment son fruit Berdelsar et les Arabes ossar ou *œuf d'ossar*. Cette plante pousse plusieurs tiges droites qui s'élèvent à la hauteur de 375 millimètres; ses feuilles sont longues, larges, épaisses et opposées le long des tiges; elles son blanches et remplies d'un suc laiteux, âcre et amer; sse fleurs sont en cloches, découpées et purpurines; elles naissent aux sommités des tiges en forme de bouquet. Ses fruits sont gros comme le poing, oblongs, attachés deux à deux à une grosse queue dorée et courbée; ils sont recouverts de deux écorces dont l'une est membraneuse et verte; la seconde ressemble à une peau mince, lisse et de couleur safranée. Ces écorces contiennent une matière filamenteuse semblable à de la mousse d'arbre; toute leur capacité est pleine d'un duvet cotonneux très fin, très mollet et très blanc, que l'on nomme ouatte d'apocin. On peut

en bourrer des matelas, mais on l'utilise avec plus d'avantages à fourrer les habits. Le duvet de l'apocin participe de la soie et du coton; il est d'une finesse extrême et d'un éclat brillant; sa longueur de 27 à 54 millimètres permet de le filer et de le carder en prenant la précaution de l'exposer auparavant à la vapeur de l'eau chaude. On peut en former des chapeaux, des bas, des bonnets, des couvertures, des satins, des espagnolettes, des espèces de velours et des flanelles.

M. Le Normand s'est beaucoup occupé de ce duvet qui peut être d'une grande utilité pour l'industrie. On en a préparé une charpie qui rivalise avec celle que l'on obtient des vieux linges et qui pourrait devenir avantageuse à tous les hôpitaux. La filasse extraite des tiges de l'apocin, traitée comme du chanvre, se convertit en un fil plein de nerf qui donne des toiles d'une grande finesse et d'une grande force; aussi pensons-nous que la culture de l'apocin dans l'Algérie serait aussi utile que lucrative.

ARACHIDES.

Latin, ARACHIS HYPOGOEA; — anglais, AART-NUT, GROUND-NUT; — allemand, ERDNUS, UNTERIRDICHE NUS, ERDPISTAZIE; — espagnol, CACAHUETTE, MANI, ALFONSIGO DI TIERRA; — portugais, MANDOBI, MANOBI; — italien, ARACHIDNA, PISTACHIO DI TERRA-NOCE DI TERRA; — mexicain, JUCHIK; — maure, CURUQUIERÉ; hollandais, AAKDE-NOOT, GROND-NOOT, AARDE-PISTAS; — espagnol-mexicain, HALCACAHUALT; — espagnol-américain, MANI; — Brésilien, MANDOBI, MANOBI.

Arachides d'Afrique.

Arachides de l'Inde.

L'arachide, qu'on nomme aussi araclide, pistache de terre, mani, manoti, manodi, manli, manodi, cacahuete et noix de Touloucanna, est une plante hypocarpogée, c'est-à-dire qui a la propriété d'introduire son fruit dans la terre, et que Linné range dans sa *Diadelphie décandrie*. Elle n'est connue en France que depuis 1798, époque où Pierre-Hypolite Bodart la Jacopierre, docteur en médecine de Pise, la décrivit.

Cette plante est originaire de l'Afrique occidentale et de l'Amérique. Le Sénégal en produit beaucoup, surtout la Calamance. Sa culture s'est propagée dans le continent américain depuis le Chili jusqu'au Maryland; elle s'est aussi introduite en Espagne où elle donne de grands produits.

La culture de cette plante et la manière singulière dont elle

produit son fruit, la rendent tout-à-fait intéressante ; nous ajouterons même qu'elle mérite le premier rang parmi les légumineuses en faveur de ses nombreux emplois.

La racine de l'arachide est contournée en S et enfoncée de 15 à 18 millimètres de profondeur, dans une direction horizontale. Sa tige s'élève de 54 à 81 centimètres, en comprenant la partie cachée sous terre jusqu'à la racine. Elle conserve une couleur rouilleuse depuis sa base jusqu'à la moitié de sa hauteur ; à partir de là, elle devient vert-pomme ; elle est cannelée dans l'espace qui se trouve de l'insertion d'un pétale jusqu'à l'autre, à la naissance des stipules ; mais la direction de chaque cannelure est interrompue par une articulation; la cannelure qui suit se trouve en sens contraire de la première, conformément à la direction des feuilles qui sont alternes; cela donne à la tige une forme carrée; mais cette apparence n'a lieu que depuis la moitié de sa hauteur jusqu'a son sommet, car la moitié inférieure est arrondie.

Les petites communes à leur issue de la stipule sont toutes d'un brun violet et de la même teinte que les pétioles partiels des folioles, à la distance d'environ 2 à 4 millimètres au plus, et cela à proportion de la force de la feuille. Cette circonstance, jointe au pli que forme en dehors le même pétiole immédiatement à sa sortie de la stipule, lui donne à cet endroit l'apparence d'une articulation. Les feuilles sont alternes, ailées, sans impaires et composées chacune de quatre folioles ovales, disposées par paires dans la partie supérieure d'un pétiole commun. De ces deux paires de folioles qui composent chaque feuille, l'une est terminale et l'autre, située au-dessous à peu de distance de cette paire supérieure. Chaque pétiole commun est long de 54 millimètres. Toutes les folioles des feuilles sont portées par un pétiole particulier long de 2 à 4 milimètres, remarquable par sa couleur d'un brun violet foncé. Les folioles de la paire terminale de chaque feuille sont rapprochées côte à côte par leur bords et tendent à la direction perpendiculaire par rapport à la tige principale, tandis que la seconde paire est exactement ailée dans une direction horizontale.

Les folioles des feuilles radicales sont absolument cordiformes et plus raccourcies que celles des feuilles caulinaires qui sont ovalo-cunéiformes, c'est-à-dire en forme de coin à leurs bases et ovales à leur sommet, qui est terminé par une pointe. La sur-

face supérieure et inférieure de ces feuilles est nue ; on remarque seulement que la partie supérieure est d'un vert moins clair que l'inférieure.

Enfin, toutes ces folioles sont garnies tout autour d'un ourlet qui est aussi saillant en dessous de la feuille que les autres nervures dont il est la continuation. Cet ourlet, que l'on peut appeler nervure marginale, est garni dans toute sa circonférence de poils plus fins et plus rapprochés que ceux du reste de la plante et un peu inclinés les uns vers les autres à partir de la base jusqu'au sommet. Les fleurs sont papillonacées et diadelphes, c'est-à-dire que leurs étamines sont rassemblées en deux paquets par des filamens. Elles se présentent les unes à la base de la tige et les autres à la sommité du végétal; les pédoncules des fleurs supérieures sont incomparablement plus faibles que ceux des fleurs inférieures; ils sont grêles, délicats et plus courts; on voit que leurs parties mâles sont destinées à féconder les parties femelles des fleurs qui sont au-dessous, et que le pistil qui les accompagne s'oblitère bientôt ainsi que l'ovaire qui ne semble qu'ébauché et qui ne prend jamais d'accroissement. Les pédoncules inférieurs au contraire, forts et vigoureux, annoncent le vœu de la nature et l'énergie qu'ils déploient pour la reproduction ; eux seuls sont chargés de fournir à l'ovaire les sucs nécessaires à son accroissement et à sa perfection. Lorsque la fleur est tombée, le pistil reste attaché le long du pédoncule fructifère, qui est armé à son extrémité d'une pointe en forme d'épine. A cette époque, le pédoncule s'incline et enfonce cette pointe en terre en y traînant avec lui les pistils qui y sont adhérents et qui ne manifestent de principes d'intumescence que lorsque cette même pointe est enfoncée et que tous les fruits sont bien enterrés. Cette marche explique comment les tiges de l'arachide n'ont pas besoin d'être couchées et rampantes pour cacher leur fruit en terre.

La forme du fruit est une gousse plus large à la base qu'au sommet, étranglée dans le milieu quand elle contient deux semences, globuleuse, oblongue quand elle n'en renferme qu'une et terminée par une pointe courbe en forme de bec crochu, qui est le reste du pistil.

Cette gousse est garnie en dedans d'une pellicule soyeuse, jaunâtre, luisante et très fine ; les semences sont de véritables fèves,

tronquées obliquement d'un côté, arrondies et plus étroites de l'autre, enveloppées d'un pellicule de couleur de chair. Lorsque la gousse est parvenue à sa maturité, les semences qu'elle renferme se détachent d'elles-mêmes et font l'effet d'une sonnette qu'on agite. La racine de l'arachide sèche peut remplacer la réglisse. Avec l'amande, on fait des purées, des tartes, des dragées et une espèce d'orgeat; on l'ajoute aussi au chocolat. Réduite en farine et mêlée avec moitié froment, elle forme un pain léger et très savoureux. L'huile qu'on en retire ne le cède en rien à l'huile d'amande et d'olive. On attribue à l'arachide des propriétés aphrodisiaques; elle est en effet légèrement échauffante et propre à donner du ton aux estomacs faibles. Guillaume Pison, médecin hollandais, assure que le lait en émulsion d'arachide rôtie, réussit très bien aux étiques et aux pleurétiques.

La culture de l'arachide dans les Landes est due à M. Machin, préfet de ce département, sous l'empire; nul doute que si les vœux de cet homme philantrope eussent été mieux secondés, cette contrée inculte serait aujourd'hui pour nous la source d'avantages incalculables. Nous espérons toutefois encore que l'arachide deviendra par la suite une excellente industrie pour ce département, pour peu que les agriculteurs se pénètrent bien de tous les avantages qu'on peut obtenir d'une semblable culture. Pour qu'on puisse avoir une idée du produit de cette plante, nous dirons qu'une seule peut donner 700 gousses, lesquelles produisent la moitié de leur poids en huile d'une saveur très agréable, pouvant remplacer l'huile d'olive et servir en outre à l'éclairage; elles fournissent une flamme très pure et très brillante; de plus, cette huile aurait encore le précieux avantage de ne pas se rancir. On devra choisir l'arachide aussi récente que possible et la mieux nourrie.

Parmi les négociants de Bordeaux qui ont des rapports suivis avec le Sénégal, M. B. D.... a eu le premier l'idée d'introduire l'arachide sur cette place dans l'espoir que cette substance pourrait doter la ville d'un établissement important pour la fabrication de l'huile. Malheureusement, ses calculs ont été renversés; pour trouver le débouché des nombreuses cargaisons qu'il avait reçues, il a été obligé d'avoir recours aux fabricants de Marseille où cette industrie s'exploite en grand et avec certitude. Un tel fait ne peut être attribué qu'à l'apathie qui pèse sur Bordeaux,

et devant laquelle tous les industriels échouent. C'est avec regret que nous le disons. L'arachide peut donner de 40 à 50 pour 100 d'huile suivant la pression qu'on lui fait subir.

L'arachide de l'Inde présente des feuilles d'un vert jaunâtre ; son fruit est court et ne contient qu'une ou deux semences presque arrondies ; elle se plaît dans les sols légers, pierreux et argileux ; elle ne redoute aucune exposition et donne plus de produits que celle d'Afrique.

ARACHINES. (Voyez ARACHIDE.)

ARACK.

Anglais, ARRACK OR RACK ; — allemand, ARACK ; — espagnol, AGUARDIENTE DE AZUCAD, DE AROS, ARACA ; — portugais, ARACA, ORACA AGUARDENTE DE AROZ ; — italien, ARACA.

L'arack ou *rack* est une eau-de-vie que les Chinois fabriquent avec le riz, le sucre et la liqueur de la grappe du cocotier. Pour cela, ils lient cette grappe enveloppée encore de sa membrane avec une ficelle, et ils la coupent en travers avec un couteau assez près du lien, après avoir eu le soin d'y adapter une cruche ou récipient pour recevoir la liqueur vineuse qui en découle; cette liqueur est agréable et sucrée ; en cet état on l'appelle *Toüac* ou *Soûri* ; on la laisse fermenter, puis on la distille. Les Chinois font de l'arack un très grand commerce avec les Hollandais et les Anglais; cette boisson est plus douce et enivre moins que l'eau-de-vie ordinaire ; c'est pourquoi ces derniers la préfèrent pour faire leur punch.

L'arack arrive en futailles de toutes dimensions.

ARAKI, eau-de-vie retirée par les Egyptiens du vin de dattier.

ARBOUSIER TRAINANT. (Voyez BOUSSEROLE.)

ARBOUSIER.

Latin, ARBUTUS ; — anglais, ARBULE-TREE OR ESTRAWBERRY-TREE OR WILDING-TREE ; — Espagnol, MANDRONS.

ARBOUSIER OFFICINAL.

ARBOUSIER TRAINANT.

L'arbousier est un arbre de la *Décandrie monogynie* de Linné. Il est originaire de la Virginie et du Canada où il s'élève si haut qu'il égale les plus grands arbres. Son fruit est plus gros et

d'une saveur plus agréable que ceux qui viennent en Europe et dont la hauteur ne dépasse pas 3 mètres 25 centimètres. Son tronc est couvert d'une écorce dure ; il pousse beaucoup de rameaux rougeâtres dans leurs sommités; ses feuilles sont oblongues, larges comme celles du laurier, lisses, vertes et dentelées sur leurs bords. Ses fleurs sont monopétales et disposées en grelots. Ses fruits sont partagés en cinq loges qui renferment des semences oblongues; leur forme est sphérique, imitant celle des fraises ; leur substance est charnue, leur couleur, jaune avant leur maturité, devient d'un beau rouge à cette époque ; leur saveur est austère et astringente. Cet arbrisseau se plaît dans les bois et sur les montagnes.

Ses feuilles, son écorce et son fruit sont bons pour les maux de gorge, les cours de ventre et les gargarismes.

Pour toutes les parties de l'arbousier, on doit choisir celles que l'on reconnaît le plus récemment cueillies.

ARBRE à PAIN. (Voyez JAQUIER.)

ARCANSON.

Latin, COLOPHONY, ROSIN; — allemand, COLOPHONIUM, GEIGENHARZ; — espagnol, COLOFONIÁ, PEZ GRIEGA, RESINA DE ESPAGNA; portugais, COLOPHONIA, PEZ GREGO OU DE HESPANHA, TERMENTINA COZIDA; — italien, COLOFINIO, PECEGREGA PÉGOLA DI SPAGNA.

L'**arcanson**, matière résineuse de couleur citrine et transparente, est le résidu de la distillation de l'essence de térébenthine. (Voyez BARRAS, PAIN et BRAI SEC à l'article MATIÈRES RÉSINEUSES.)

ARCOT. (Voyez POTIN.)

ARDOISE.

Latin, ARDOSIA ; — anglais, SLATE, SLATE STONE ; — allemand, SCHIEFER; — espagnol, PIZARRA; — portugais, ARDOSIA, PIZARRA; italien, LAVAENA, LASTRA, PLOTA, PLOZA.

- ARDOISE TÉGULAIRE.
- ARDOISE GROS NOIR.
- ARDOISE POIL NOIR.
- ARDOISE POIL TACHÉ.
- ARDOISE POIL ROUX.
- ARDOISE CARRÉE OU CARTE.
- ARDOISE HÉRIDELLE.

L'**ardoise** est une pierre feuilletée, espèce de schiste qu'on emploie à couvrir les maisons et dont on distingue plusieurs variétés.

La **tubulaire** se distingue par sa couleur noire et sa dureté; on en fait ordinairement des tablettes à écrire; on l'a trouvée en Suisse.

La **tégulaire** est celle dont on couvre les édifices; elle se divise en feuillets minces, de figure rectangulaire et de la largeur de 2 décimètres sur 2 de longueur. Elle doit être très noire et sans taches, avec un reflet bleuâtre. On la prend le plus souvent au cœur de la carrière.

L'**ardoise gros noir** est ainsi nommée parce que cette couleur est répandue sur toutes ses surfaces sans aucune tache. Elle n'a jamais la forme aussi carrée que la précédente, parce qu'elle se prend toujours dans les blocs de moindre qualité.

L'**ardoise poil noir** offre la même figure que le gros noir, mais elle est plus mince et plus légère.

Le **poil taché** a les mêmes dimensions que le gros noir, mais il n'a pas la même netteté; on y remarque des parties rousses.

L'**ardoise poil roux** est en effet d'une entière rousseur; ce sont les premières qui se taillent et ce n'est, à proprement parler, que la superficie des blocs.

La **carte** présente la même forme et la même qualité que les ardoises carrées, mais elle est plus petite d'aire et plus mince.

L'**héridelle** est une ardoise étroite et longue dont les côtés seulement ont été taillés.

Outre ces différentes espèces d'ardoises, on peut encore signaler l'ardoise fine, qui est particulièrement propre à couvrir les dômes parce qu'elle a une convexité naturelle, prise dans des couches qui se sont elles-mêmes trouvées convexes. Des débris de toutes ces ardoises, on fait encore trois autres sortes, que l'on désigne sous les noms de *Tilette*, *Cartelette* ou *Carlitte* et le *Fendis*.

Les plus belles ardoisières sont en Suisse, aux environs d'Angers, à Charleville, en Auvergne et en Flandre. L'Angleterre en fournit aussi de bleues et de grises sous le nom de *Pierres de Horsam* qui est la ville qui en possède davantage. Elles servent, avec le marbre blanc, à paver en grands carreaux. On a souvent remarqué dans ces pierres des impressions de poissons et de plantes.

Les ardoises se vendent par tous pays au cent et au millier;

la fourniture est de vingt-un milliers, plus quatre par chaque cent; quand elles sont prises sur la perrière, on en met dix par cent pour dédommager les acheteurs de la casse présumée en voyage. Le millier de grande carrée forte doit couvrir 10 mètres de couverture; la grande carrée fine 10 mètres 4 décimètres; la petite fine 11 mètres environ et la cartelette 9 mètres aussi environ.

AREC.

Latin, ARECA FRONDIBUS PINNATIS; — anglais, ARECANUT; — allemand, AREKA, AREKANUSS; — espagnol, NUEZ ARECA; — portugais, NOZ ARECA; — italien, NOCE ARECA; — siamois, PLOU.

L'arec ou **l'aréque**, appelé aussi *Fauvel*, est le fruit d'une espèce de palmier, connu sous le nom de *Mimosa catechu*, qui appartient à la *Polygamie monoécie* de Linné. Il croît dans toutes les Indes, à la hauteur de 10 à 14 mètres; il n'a point de branches, et son feuillage se trouve tout entier réuni au sommet de son tronc qui est extrêmement droit, ce qui contribue à en faire l'ornement de ces contrées.

Son fruit est de la grosseur d'une belle aveline, arrondi d'un côté et tronqué de l'autre; il est renfermé dans un brou semblable à celui qui enveloppe les cocos. Sa couleur extérieure est d'un brun foncé; en le partageant, on y remarque des veines blanchâtres et rousses comme à la muscade; quand ce fruit est encore tendre on y trouve une substance grisâtre, molle et presque liquide qui se durcit à mesure que le fruit approche de sa maturité. Le fruit mûr est astringent. L'usage de l'aréque dans les Indes est général: il n'y a pas un habitant qui n'en fasse une consommation presque continuelle en le mâchant. Pour cela, on partage la noix en quatre et on l'enveloppe avec une feuille de betel, enduite d'une chaux en pâte rougie, faite en coquillage de mer, et on la noue en l'en tortillant; ainsi préparée pour la mastication, on l'appelle *Pinang*, mot Malais.

Le Pinang fait beaucoup cracher et procure une salive rouge; quand on a fini de le mâcher, on jette le marc qui reste dans la bouche et l'on se rince avec de l'eau fraîche.

L'aréque fortifie l'estomac, quand on en avale le suc comme font la plupart des Indiens. Outre l'emploi que nous venons de signaler, on en retire un extrait connu sous le nom de Cachou, ainsi qu'une belle couleur rouge. (Voyez ce mot.)

L'aréque choux palmiste est le plus beau et le plus grand des palmiers de l'Amérique méridionale. Les naturels mangent sa tige crue ou cuite qu'on dit très nourrissante et à laquelle ils donnent le même goût qu'à l'artichaut.

ARGENT.

Latin, ARGENTUM; — anglais, SILVER; — allemand, SILBER; — espagnol, PLATA; — portugais, PRATA; — italien, ARGENTO.

ARGENT NATIF.	ARGENT SÉLÉNIÉ.
— CORNÉ.	— TELLURÉ.
— VITREUX.	— SULFURÉ.
— ROUGE.	— EN BARRES.
— ARSENIÉ.	— FULMINANT.
— CARBONATÉ.	— DE CHAT.
— IODURÉ.	— VIF.

L'**argent** est un corps simple et métallique que nos devanciers avaient surnommé *Diane* et *lune* et les chimistes *parfait*, *précieux* et *noble*. Il est blanc quand il est travaillé et n'a ni odeur ni saveur; de plus il jouit éminemment de la propriété malléable et ductile et se fixe au feu comme l'or, dont il ne diffère que par le poids et la couleur. Sa pesanteur lui est dans la proportion de 5 à 9 et sa valeur de 1 à 15. Ce métal est tellement malléable que 5 centigrammes de son poids suffisent pour former un vase susceptible de contenir 30 grammes d'eau, et si l'on porte son extension plus loin sous le marteau en le frappant enfermé dans de la baudruche, il se réduit en lames si fines que le moindre souffle peut les tenir suspendues dans l'air. Ces feuilles servent aux pharmaciens à argenter les pilules et aux argenteurs sur métaux et sur bois, soit en amalgame avec le mercure ou à la colle simplement. La pharmacie ne fait usage de l'argent que dans son plus grand état de pureté et le désigne alors sous le nom d'*argent de coupelle*. Elle en prépare le nitrate d'argent connu partout sous le nom de pierre infernale.

Le titre de l'argent, pour être conforme au vœu de la loi, doit être de onze parties d'argent fin sur une de cuivre; on divise donc son tout en douze parties; chaque partie prend le nom de *deniers;* en sorte que si l'argent contient un douzième de cuivre, il est à onze deniers de fin; s'il contient deux douzièmes, il est à dix deniers, et ainsi de suite. La ténacité de l'argent est telle qu'un fil

de 2 millimètres soutient un poid de 135 kilog. ; c'est ce qui permet d'en tirer des fils aussi déliés que les cheveux les plus fins.

L'argent natif ou *vierge*, ainsi nommé lorsqu'on le trouve dans la terre dans toute sa pureté métallique, se rencontre tantôt en rameaux composés d'octaèdres implantés les uns sur les autres, et en cet état on lui donne le nom d'argent vierge en végétation ; d'autres fois il se présente en filets minces, flexibles, capillaires et contournés; on le trouve aussi en lames ou en réseaux imitant la toile d'araignée, ce qui lui a valu des Espagnols le nom d'*aranẽe*; ou bien encore en petites masses dispersées dans une gangue quartzeuse. Les mines les plus riches sont celles de Guanaxuata, de Catorce et de Zacatecas, au Mexique, du Bassin de Yauricocha ou de Pasco, au Pérou, et celle des montagnes de Potosi dans la république de Bolivia.

L'argent natif se trouve répandu dans les quatre parties du monde, même en France où l'on en ramasse des paillettes le long des rivières et notamment au bord du Rhône; mais les contrées qui en fournissent le plus sont le Pérou, le Mexique, la Norwège, la Saxe, Sainte-Marie, Allemont, etc.

L'argent corné est une combinaison naturelle de l'argent avec l'acide muriatique et un peu d'acide sulfurique ; Woulf affirme qu'elle est d'un gris jaunâtre, sale et molle, s'écartant et se coupant facilement, susceptible de se fondre à la flamme d'une bougie. On le trouve cristallisé en cubes, mais le plus souvent en masses irrégulières, particulièrement en Saxe, en Espagne et à Allemont, dans un de nos départemens du Midi.

La mine d'**argent vitreux** est une des plus riches; le soufre en est le minéralisateur. Elle est très pesante et sa couleur, sa mollesse et sa fusibilité égalent en tout celles du plomb. Elle contient 3/4 d'argent. On la trouve dans le Potosi au Pérou.

La mine d'**argent rouge** ou rosiclaire est d'une couleur plus ou moins rouge. Elle est quelquefois cristallisée en cubes dont les bords sont tronqués ; elle est très pesante et se fond facilement comme les précédentes. Il paraît que l'arsenic domine dans cette espèce qui contient aussi un peu de fer. Elle fournit les 2/3 de son poids en argent.

L'argent arsenié se compose sur mille parties de 0,625

de soufre, 0,140 d'arsenic, 0,178 de fer et 0,140 d'argent. Les mêmes filons offrent souvent de l'argent antimonié et de l'arsenic natif.

L'argent carbonaté est très rare; il se compose sur 995 parties de 720 oxide d'argent, 120 acide carbonique et 120 oxide d'antimoine.

L'argent ioduré ne se trouve qu'accidentellement, parmi d'autres minerais argentifères, dans tout le Mexique.

L'argent sélénié ne se trouve que très rarement dans les minerais provenant de Taxo au Mexique.

L'argent telluré possède une couleur gris d'acier; cet alliage naturel donne une grande malléabilité à ce minerai qui est composé de 0,624 d'argent et de 0,569 de tellure. Il est assez ordinairement en masses amorphes à grains assez gros.

L'argent sulfuré, qu'on désigne aussi sous le nom d'Argyrose, s'offre rarement en cristaux dans les gangues argentifères. Il a un aspect métallique et sa couleur varie du gris de plomb au blanc d'acier; on en trouve souvent disséminé dans quelques mines de galène ou plomb sulfuré, au Hartz et à Cornouailles en Angleterre.

La mine d'argent la plus curieuse est celle de Salseberyt en Suède; les plus riches sont en Amérique et on les distingue sous le nom de Argyrythroses. Pour extraire l'argent de ces mines et l'obtenir pur, on peut avoir recours à trois procédés. Le premier se rapporte à l'argent natif; on le triture avec du mercure; ensuite on lave cet amalgame pour en séparer toute la terre; puis on le fait passer à travers une peau de chamois; en cet état, on distille cet amalgame à la cornue; on le fond et on le coule dans les lingotières. Le second procédé se rapporte aux mines d'argent minéralisées par le soufre et l arsenic. Il consiste à faire griller la mine et à la mêler ensuite avec le plomb pour affiner le métal par la coupellation. Ce procédé est mis en usage principalement pour les mines d'argent riches. Le troisième procédé qui s'applique aux mines d'argent pauvres, consiste à les fondre sans grillages préliminaires avec une certaine quantité de pyrites ou sulfure de cuivre. Il en résulte une masse de cuivre contenant l'argent que l'on traite ensuite par la liquéfaction avec le plomb.

La coupellation qui sert à purifier consiste à faire fondre l'argent avec d'autant plus de plomb que l'on soupçonne ce métal précieux d'être allié avec plus de métaux étrangers. Les proportions les plus ordinaires sont trois parties de plomb sur une d'argent. Lorsque cet alliage est opéré par une première fusion, on distribue la masse dans des vaisseaux plats et poreux faits avec des os calcinés et de l'eau, auxquels on a donné la forme d'une coupe et d'où ils ont pris le nom de *coupelles*. On a soin de bien les laisser sécher avant de s'en servir. On place ces vaisseaux garnis de l'alliage dans une moufle posée sur des barres de fer, dans un fourneau à réverbère de forme carrée. L'orifice de la moufle est fermé par un registre qui s'applique immédiatement à la bouche du laboratoire du fourneau. Alors on échauffe les vaisseaux par un feu gradué que l'on pousse successivement jusqu'à l'incandescence. Le plomb entrant le plus facilement en fusion et passant ensuite à l'état de vitrification, fait fondre les métaux alliés à l'argent et les vitrifie. Ce fer en fusion s'infiltre dans la coupelle; à mesure que l'argent devient plus pur, il paraît plus brillant, et l'artiste est assuré que l'opération est achevée et parfaite, lorsque la surface de l'argent est pure, éclatante de lumière et présentant comme une sorte d'éclair ou de fulguration. On laisse alors refroidir le fourneau et l'on trouve dans la coupelle un bouton métallique ayant une forme convexe. C'est de l'argent très pur, mais allié avec un peu d'or avec lequel il se trouve presque toujours uni dans la mine.

Pour séparer l'or de l'argent, on a recours au *départ;* cette opération consiste à dissoudre la masse d'argent dans de l'acide nitrique; l'or reste intact. On sépare l'or de la dissolution; ensuite on précipite l'argent en versant dessus de l'acide muriatique; il en résulte du muriate d'argent nommé anciennement *lune cornée;* et au moyen de la fusion dans un creuset, on chasse l'acide muriatique et l'on coule l'argent qui est le plus pur possible, c'est-à-dire à douze deniers.

L'**argent en barres** a pour l'ordinaire quatre marques qui sont celles du poids, du titre, de l'année et de la douane. Pour ce qui est du poids, il diffère de celui de France de 6 1/2 p. 100, de manière que cent marcs d'Espagne, soit 25 kil., ne pèsent que 24 kil. de France et suivant cette proportion, le poids d'Espagne est

moins fort de 15 grammes 62 centigrammes par marc que celui de France.

Le poids des barres d'argent est ordinairement proportionné à leur titre. Ainsi celles qui sont de onze deniers dix-neuf grains, appelées de *Toute loi*, pèsent 50 kil. et quelquefois davantage; tandis que celles d'un titre au-dessous qui ne sont numérotées que de deux mille deux cents à trois mille deux cents ne pèsent que de 25 à 37 kil.

Le titre est indiqué sur les barres par des numéros qui désignent autant de maravédis. Le maravédis vaut en Espagne trois deniers et demi, ancienne mesure de France; en sorte que vingt maravédis font six sols et huit un tiers deux sols six deniers qui est la valeur du grain de fin.

Les barres de Toute loi sont numérotées à 2,376 ou 2,380 maravédis. Lorsqu'elles sont d'un titre au-dessus, supposé à onze deniers dix-sept grains, elles ne sont numérotées que 2,355. Les vingt-cinq maravédis qui se trouvent de moins sur les 2,380, font six sols trois deniers qui est la valeur de trois grains de fin qui manquent sur ces barres. Ces barres de Toute loi valent en Espagne soixante-douze réaux le marc, c'est-à-dire 45 fr.; quelquefois elles vont à soixante-quinze réaux, par rapport aux risques et aux frais de voiture.

On a évalué que toutes les mines d'argent exploitées pouvaient donner 200,000,000 de francs, année commune.

L'**argent fulminant** est une combinaison de nitrate d'argent, d'eau de chaux et d'ammoniaque; il se présente ordinairement sous l'aspect laiteux, et en petits cristaux blancs et floconneux. Cette préparation ne doit pas être mise dans des flacons de verre qui pourraient être brisés par sa détonnation. On doit la découverte de l'argent fulminant à M. Bertholet, et par une autre méthode à M. Brugnatelli. On l'emploie pour faire des cartes, des bougies et des boubons fulminans; on s'en sert aussi pour composer une poudre d'amorce dont on garnit les capsules.

L'**argent de chat** ou **Mica blanc** est une espèce de terre lamelleuse, flexible et élastique connue aussi sous le nom de verre de Moscovie. Elle sert à poudrer l'écriture afin de la faire sécher. (Voyez MICA.)

L'**argent vif** n'est autre chose que le mercure à qui l'on

a donné ce nom à cause du brillant métallique qu'il possède et de la mobilité de ses molécules qui semblent fuir sous les doigts. (Voyez MERCURE.)

ARGENTINE.

Latin, ARGENTINA PENTAPHYLBOÏDES ; — allemand, GANSERICH ; — anglais, SILVER-WEED, WILD-TANSLY ; — espagnol, ARGENTINA; — portugais, ARGENTINA, HERVA PRATA ; — italien, BODETILLA.

L'**argentine** est une plante de l'*Icosandrie polyginie* de Linné, qui pousse à partir de sa racine des feuilles rangées par paires le long d'une nervure, dentelées à leurs bords, unies et vertes par dessus; ses fleurs naissent sur d'autres petites tiges velues ; elles sont assez grandes et disposées en roses d'une couleur jaune. Leur pistil devient un fruit composé de plusieurs graines ramassées en forme de tête. Sa racine est longue et menue.

Toute la plante est astringente et fébribuge ; on en forme une eau distillée ; pour cela il faut choisir la plus récente.

L'**ARGENTON**, connu sons le nom impropre de métal d'Alger ou de maillechort, est la combinaison du cuivre, du nickel et du zinc; ce sont les Allemands qui nous l'ont fait connaître les premiers et qui l'ont introduit dans le commerce sous le nom d'*Aryentane*, de *Packfong* et de *Maillechort*. Aujourd'hui, on le fabrique en France, et l'Allemagne ne nous fournit plus maintenant que le nickel qu'elle retire du speiss ou kupfernickel. Cet alliage est susceptible d'être plus ou moins dur, élastique et altérable par les proportions de nickel que l'on peut y introduire. L'alliage ordinaire est une partie de nickel, deux parties et demi de cuivre et trois quarts de zinc; ou une partie de nickel, deux parties de cuivre et demi partie de zinc. Ces dernières proportions sont assez généralement adoptées à cause de la grande dureté qu'elles procurent à l'argenton et malgré les difficultés qu'on a ensuite à le travailler. Cet amalgame imite l'argent et s'oxide difficilement. On en fait à Paris un emploi considérable pour former des couverts, des flambeaux, des boucles et des plaques de harnais.

A la pierre de touche, l'argenton présente le même aspect que l'argent à quatorze carats. L'alliage établi plus haut en dernier lieu ressort à 6 fr. 15 c. le kil.; ce qui permet par la suite de l'utiliser à une infinité d'objets et entr'autres pour les épingles.

ARGILE.

Latin, ARGILLA; — anglais, CLAY, ARGIL, POTTERS EARTH; — allemand, THON, TÖPFERERDE; — espagnol, ARGILO, BARRO; — portugais, ARGILA BARRO, GREDA DE OLEIRO; — italien, ARGILIA, ARGILLA.

ARGILE BLANCHE.	ARGILE STÉRILE OU PIERRE POURRIE.
ARGILE A POTIER.	ARGILE SCHISTEUSE TUBULAIRE.
ARGILE COLORÉE.	ARGILE SCHISTEUSE TÉGULAIRE.
ARGILE MARBRÉE OU BLEUE.	ARGILE SCHISTEUSE GRAPHIQUE.
ARGILE A FOULON.	ARGILE SCHISTEUSE NOVACULAIRE.

L'**argile** est une terre grasse, molle et ductile, que l'on nomme aussi terre glaise et qui est produite par la décomposition des végétaux. La nature est assez lente à la perfectionner. Sa combinaison paraît être un mélange de diverses terres et d'oxides métalliques dans des proportions très variables, et où la silice domine presque toujours. Nous ne nous occuperons pas des analyses rigoureuses dont elle est susceptible; seulement nous indiquerons sommairement la composition de ses diverses sortes et nous assignerons à chacune d'elles son emploi.

L'argile ou *alumine* est l'argile pure qui s'obtient par la précipitation de la base du sulfate d'alumine par le moyen de l'ammoniaque; on la lave et on la calcine ensuite pour la dégager de l'ammoniaque qu'elle aurait pu retenir. Elle se distingue par sa pesanteur qui est moindre que celle de la baryte, de la silice et de la chaux; elle happe à la langue, se boursouffle au feu, s'imprègne d'eau facilement et est fusible. Elle se combine avec les acides et détermine des sels neutres pour la plupart déliquescents. Sa couleur est d'un blanc mat; elle est d'un grand usage pour la composition des couleurs, surtout pour perfectionner les bleus de Prusse. La propriété que l'argile naturelle a d'être infusible et de prendre une retraite relative à l'action du calorique à laquelle on la soumet, a déterminé Vedgwod à s'en servir pour composer son pyromètre, instrument destiné à mesurer les degrés de chaleur au-delà du verre en fusion.

Voici quelles sont les diverses argiles connues :

L'**argile blanche** est la plus pure, à cause de ce qu'elle durcit au feu, au point de faire feu elle-même avec l'acier. On l'emploie dans la fabrication des porcelaines de premier ordre.

L'**argile à potier** est toujours mêlée de terres siliceuses; elle est propre elle aussi à faire de la porcelaine ordinaire et les raffineurs l'utilisent pour blanchir leur sucre. On s'en sert encore pour donner un premier blanc au borax, au blanc de baleine et à la crême de tartre.

L'**argile colorée** est toujours mêlée de silice et d'oxide de fer, ce qui lui vaut le nom de bol ou terre bolaire. Elle est réservée aux doreurs sur bois.

L'**argile marbrée** ou **bleue** sert de base aux lits d'ardoise; elle se trouve colorée par divers oxides métalliques et son emploi le plus important est dans les distillations d'eau forte ou d'acide nitrique.

L'**argile à foulon** est grise et sert à fouler les étoffes.

L'**argile stérile** ou **pierre pourrie** est celle qui a perdu son gluten; elle nettoie et polit les métaux. On la tire d'Angleterre. C'est avec ces argiles que l'on prépare les terres sigilées, les creusets et les poteries de tous genres; elles sont d'un très grand usage pour la construction des fourneaux.

L'**argile schisteuse tubulaire**, que l'on trouve en Suisse, est la plus belle ardoise et sert à faire des tableaux pour écrire.

L'**argile schisteuse tégulaire** est l'ardoise dont on couvre les édifices et qui se divise en feuilles minces.

L'**argile schisteuse graphique** est noire, tendre, friable et devient rouge par l'action du feu. On en fait des crayons pour les charpentiers et les tailleurs de pierres.

L'**argile schisteuse novaculaire** est composée de deux couches, l'une noirâtre et l'autre jaunâtre; elle est réservée aux remouleurs, pour aiguiser les instrumens du poli le plus fin.

ARGOUDAN, espèce de coton qu'on récolte dans la Chine et que les habitants de Canton expédient à l'île de Haynan. Il est peu connu en France.

ARILE DE MUSCADES. (Voyez MACIS.)

ARISTOLOCHE.

Latin, ARISTOLOCHIA ; — anglais, ARISTOLOCHY, BIRTH-WORT ; — allemand, OSTERLUZEY ; — espagnol, ARISTOLOQUIA.

ARISTOLOCHE RONDE (rotunda.)
ARISTOLOCHE LONGUE (longa.)
ARISTOLOCHE CLEMATITE (clematitis.)
ARISTOLOCHE PETITE (tenuis), PISTOLOCHIA.

Les **aristoloches** sont des plantes de la *Gynandrie hexandrie* de Linné. Sur huit espèces que M. de l'Emery a décrites, la pharmacie a adopté les racines de quatre.

L'**aristoloche ronde**, que l'on désigne aussi sous le nom d'*aristoloche femelle*, pousse plusieurs tiges sarmenteuses d'environ 487 millimètres, d'où naissent alternativement des feuilles presque rondes, d'un vert pâle et d'un goût amer. Des aisselles des feuilles sortent des fleurs en tuyaux irréguliers dont la couleur est presque tirant sur le noir. La racine est tubéreuse, solide, épaisse de 5 décimètres, arrondie, garnie de quelques fibres, brune en dehors et d'un jaune pâle à l'intérieur. Elle est couverte d'une écorce épaisse et sa saveur âcre et aromatique offre une amertume désagréable. On doit la choisir récente, pesante, bien nourrie, ferme, d'une odeur et d'un goût naturel fort et vigoureux.

L'**aristoloche longue**, appelée aussi *aristoloche mâle*, pousse des tiges de 4 à 5 décimètres de long, en partie couchées sur terre; ses feuilles sont plus petites que celles de la précédente, plus fermes et d'une couleur plus claire ; sa fleur est aussi d'une seule feuille en tuyau, coupée en forme de languette. La racine de cette espèce est oblongue, ronde, de la grosseur du pouce et quelquefois de celle du bras. Sa longueur est de 3 décimètres ; elle est brune en dehors, jaunâtre en dedans, d'une odeur et d'une saveur moins fortes. On devra donner la préférence à celle qui réunira les qualités de l'aristoloche ronde.

L'**aristoloche clématite** pousse des tiges à la hauteur de 3 décimètres, fermes, rondes et cannelées ; ses feuilles sont grandes et d'un vert pâle, semblables à celles de l'aristoloche longue ; ses fleurs viennent en grand nombre dans les aisselles des feuilles, différant en cela des autres aristoloches qui sont solitaires. La racine de cette espèce se compose d'une touffe de fibres cylindriques

très longues, de la grosseur d'une plume à écrire, d'une couleur brune, d'une odeur assez forte, et d'une saveur âcre et amère. L'aristoloche ronde doit toujours servir de type dans le choix de ces plantes.

L'aristoloche tenuis ou *petite*, pousse des tiges menues, faibles, rameuses et répandues à terre; ses feuilles sont faites comme celles du lierre, mais plus petites et pâles; ses fleurs sont semblables à celles des autres aristoloches, mais plus petites encore et brunes ou d'un vert jaunâtre. Ses racines sont fort déliées, filamenteuses, et jointes ensemble par une petite tête située au centre commun en forme de chevelure ou de barbe et longue de 2 décimètres; elles sont grises, tirant sur le jaune, d'une odeur aromatique agréable et d'une saveur âcre et amère. On se conformera pour le choix à ce que nous avons dit pour les autres espèces d'aristoloche. La petite est préférée aujourd'hui pour la composition de la thériaque. Toutes ces espèces sont stimulantes, stomachiques, emménagogues et résolutives. On les emploie pour les pâles couleurs, pour exciter la transpiration, chasser la pituite et faciliter la respiration. Toutes ces racines nous viennent sèches de nos départements méridionaux et se vendent au poids net.

ARLET, espèce de cumin qui circule aux Indes-Orientales, particulièrement à Surate, où l'on en distingue trois sortes; le blanc qui est préféré, le noir qui tient le second rang et le petit arlet qui équivaut au noir. (Voyez CUMIN.)

ARMADILLE. (Voyez TATOU.)

ARMELINE, ou ermeline, est un animal du genre de la martre zibeline; il en diffère en ce qu'il est d'une entière blancheur, sauf cependant le bout de sa queue qui est noir. Il en existe deux variétés dont l'une tire un peu sur le jaune et dont la fourrure n'est pas aussi estimée; l'autre, qu'on rencontre en Sibérie sous le nom de *Lastiza*, n'a point de noir au bout de la queue. (Voyez MARTRE ZIBELINE.)

ARMENIACA. (Voyez ABRICOT.)

ARMOISE ou herbe de la Saint-Jean.

Latin, ARTHEMISIA VULGARIS; — anglais, MUGWORT; — allemand, BEYFUSS; — espagnol, ARTEMISA; — italien, SANTONICO.

L'**armoise** est une plante de la *Syngenesie polygamie superflue* de Linné. Elle est rameuse et ligneuse; ses tiges s'élèvent à 1 mè-

tre trois décimètres; ses feuilles sont profondément découpées comme celles de l'absinthe, mais plus larges, verdâtres en dessus et blanchâtres en dessous, très odorantes et d'une saveur douce un peu âcre. Ses fleurs sont rangées le long des sommités des branches; elles sont petites, velues, blanchâtres ou rougeâtres et odorantes. Sa racine est longue, ligneuse et entourée de fibres gros comme le doigt. On ne se sert en médecine que des feuilles et des sommités de l'armoise avec lesquels on prépare une eau distillée, ainsi qu'un sirop simple et composé; on l'emploie aussi verte et sèche en poudre ou en infusion; elle est vulnéraire, stomachique et emménagogue. Il faut donner la préférence à la plus récente et à celle dont l'odeur sera agréable et la saveur douce.

ARNIQUE.

Latin, ARNICA MOUTANA; — anglais, MUNTAIN ARNICA; — allemand, WOHLVERLEY; — belge, VALKRINID; — suédois, HAST SILDER; — italien, ARNICA.

L'arnique, ou *bétoine de montagne et plantin des Alpes*, est une plante de la *Syngenesie polyginie superflue* de Linné; elle est connue sous le nom vulgaire de tabac des Vosges, contrée dans laquelle elle croît à une assez grande hauteur. Sa racine brunâtre et horizontale forme une souche d'où part un grand nombre de fibres de la même couleur; ses feuilles ovales, et d'un vert clair sont étalées et forment une rosette à la base de la tige; ses fleurs sont d'un beau jaune orangé et le fruit est couronné d'une aigrette plumeuse.

L'Allemagne et le Midi de la France nous fournissent cette plante sèche, dont les propriétés importantes sont très estimée. Sa racine en poudre convient dans les diarrhées les dyssenteries, la fièvre quarte et continue; elle est aussi employée extérieurement dans les ulcères malins et la gangrène. Sa fleur est énergique pour l'astenie, les rhumatismes, les contusions causées par des chutes, la goutte sereine et la paralysie de la vessie.

Pour sa racine, la dose est de six à douze grains; celle des fleurs de trois à quatre grains

ARROCHE.

Latin, ATRIPLEX HORTEMIS, ALBA; — anglais, ORACHE; — allemand, MELDE; — espagnol, ARMUELLE; — portugais, ARMOLES, ARMOLAS; — italien, ATREPICE.

L'arroche, qu'on nomme aussi *Bonne dame, Prude fem-*

me et *Follette* est une plante de la *Pentandrie dyginie* de Linné, qui croît à la hauteur de 1 mètre 95 centimètres; elle porte des feuilles larges, pointues, molles, d'une couleur vert-pâle ou blanchâtre et d'une saveur fade. Elle porte aux sommités de ses branches un grand nombre de petites fleurs staminées et jaunâtres auxquelles succède une semence ronde et plate, enveloppée d'une écorce noire. C'est cette semence dont on fait usage eu médecine et qui entre dans la composition de la poudre anti-spasmodique et de celle de guttète; elle est humectante et rafraîchissante. On cultive l'arroche dans les jardins et l'on fait entrer ses feuilles dans les potages.

ARROW-ROOT, fécule de la racine des *maranta indica* et des *maranta arundinacea*, en français racines flechières, plantes de la *Monandrie monogynie* de Linné, qui croissent naturellement dans l'Inde et dans l'Amérique du sud. Disons toutefois que la culture en est soignée aujourd'hui aux Antilles et particulièrement à la Jamaïque.

Cette fécule est extraite de la même manière que celle des pommes de terre. Celle de l'Inde est extrêmement fine et douce au toucher; elle nous arrive en caisse; celle des Antilles est moins blanche et plus rude, et nous parvient en sac; pour l'un et l'autre emballage tare réelle. Sa blancheur n'égale pas celle de la fécule de pommes de terre, mais elle est également insipide et jouit des mêmes propriétés. On la fait prendre aux convalescens comme analeptique, mais elle ne possède aucune qualité qui lui soit particulière, quoique l'on ait voulu la faire passer pour un contrepoison. Néanmoins, elle fait l'objet d'un commerce important en Angleterre où elle trouve plus d'amateurs qu'en France. (Voyez FÉCULES.)

ARSÉNIATES.

ARSÉNIATE DE PLOMB NATIF OU PLOMB ARSENIÉ.
— NEUTRE DE SOUDE.
— ACIDE DE POTASSE.

Les **arséniates** sont des sels qui ont pris naissance par l'union de l'acide arsénique avec les bases salifiables; ils sont très vénéneux à l'exception de ceux de potasse et de soude que l'on prépare pour les arts et pour l'usage médical.

Ces sels sont solides, blancs, inodore, neutres ou acides; mis en contact avec des charbons ardents ils répandent des vapeurs blanches d'une odeur d'ail; chauffés dans une cornue avec du charbon ils se décomposent, et l'arsenic métallique se condense sur les parois de la cornue.

L'**arséniate de plomb** ou *plomb arsenié* est une espèce de mine de plomb rouge connue sous le nom de plomb rouge de Sibérie et décrite en 1766 par le docteur Lehman. Elle est fort rare; sa poussière ressemble au carmin.

L'**arséniate neutre de soude** est la combinaison de l'acide arsenique avec l'oxide de sodium; cette combinaison se cristallise en prismes hexaèdres réguliers. Il est soluble dans l'eau froide et doublement soluble dans l'eau chaude.

L'**arséniate acide de potasse** est la combinaison de l'acide arsenique en excès avec la potasse. Cet acide se cristalise en prismes à quatre pans terminés par des pyramides à quatre faces.

Les arséniates s'utilisent dans les arts.

ARSENIC.

Latin, ARSENICUM; — anglais, ARSENIC, GELBER, WEISSER; — allemand, ARSENICK, HUTTENRANCH; — espagnol, ARSENICO; — portugais, ARSENICO; — italien, ARSENICO, ARSINICO.

COBALT OU RÉGULE D'ARSENIC.	AZUR F F C 2e QUALITÉ.
COBALT EN OXIDE.	AZUR F C 3e QUALITÉ.
SAFRE.	AZUR M C ORDINAIRE.
ARSENIC BLANC 1re QUALITÉ.	AZUR O C COMMUN.
ARSENIC BLANC 2e QUALITÉ.	ESCHEL F F F F F.
ARSENIC ROUGE.	ESCHEL F F F F.
ARSENIC JAUNE.	ESCHEL F F F.
AZUR F F F C 1re QUALITÉ.	AZUR EN BOULES.

L'**arsenic cobalt,** *cobalt* ou *régule d'arsenic*, est une espèce de pierre métallique combustible qui existe dans le régne minéral. Sa découverte est attribuée à Brand, qui, en 1733, le considéra comme un métal particulier. Il fut ensuite analysé par Macquer en 1746, par Mouet en 1773, par Scheele de Bergman en 1775 et 1777. Depuis cette époque, la chimie s'en est occupée de manière à ne laisser aucun doute sur son origine.

Le régule d'arsenic se présente sous la forme d'une pierre ma-

mélonnée, dure, pesante, luisante et composée d'un assemblage de petites lames ou feuilles de couleur grise tirant sur le noir, le jaune ou le cendré. On en distingue six espèces : la mine de cobalt cendré, la spéculaire, la vitreuse, la cristallisée, la fleur de cobalt et la mine de cobalt terreuse. Les contrées qui fournissent le plus de cobalt sont la Misnie, le cercle du royaume de Saxe, la Bohême, la vallée de Jachim au Hartz, le duché de Wurtemberg, la province de Sommerset en Angleterre, l'Alsace et les Pyrénées. La mine de cobalt ou cobalt cendré a quelque ressemblance avec la mine de plomb cubique dite galène; mais elle ressemble davantage à la pyrite arsenicale avec laquelle on la confond souvent mal à propos, car son grain est plus fin et d'une couleur plus foncée. On devra donner la préférence à la mine qui sera la moins chargée de gangues et des matières pierreuses ou terreuses qui l'enveloppent le plus souvent. Pour reconnaître sa qualité, on la fera fondre dans un creuset; si la mine est bonne, en y ajoutant deux fois son poids de borax, elle fournira une belle fonte bleue; si elle est pyriteuse, la fonte sera noire; si elle est cuivreuse, la fonte sera rousse; si elle est mêlée d'argent, la fonte sera blanche. L'exploitation des mines de cobalt n'est pas sans danger; il y règne très souvent des vapeurs qui font périr les travailleurs; outre cela, leurs pieds et leurs mains sont souvent altérés par le contact de ce minéral qui est très corrosif.

Le **cobalt en oxide** d'arsenic est toujours d'un gris noirâtre réfléchissant les couleurs de l'iris, très pesant, aiguillé comme l'antimoine; mais ses aiguilles ont si peu d'adhérence dans leur parties qu'il peut se briser par le moindre effort. Il est ordinairement peu chargé d'arsenic. On en fait une poudre pour faire mourir les mouches; on la délaie avec de l'eau et un peu de miel, et on l'expose sur une assiette dans les lieux où peuvent se trouver ces insectes qui, trompés par cet appât, sont très promptement détruits. L'opinion générale a trouvé dans ce moyen de destruction de graves inconvénients, en ce que ces mouches empoisonnées pouvant tomber dans les aliments ou dans les boissons communiquaient à ces substances une action, sinon vénéneuse, du moins altérante. En conséquence, des expériences ont été faites à Paris par M. Payen sur un épagneul et une poule auxquels il a fait manger 2 ou 300 mouches empoisonnées sans qu'ils aient

éprouvé aucun dérangement. Il a conclu de ces faits que les mouches empoisonnées par l'arsenic ne peuvent causer aucun accident fâcheux, puisqu'il n'est pas possible que l'on en prenne involontairement dans quelque aliment que ce soit une quantité aussi grande que celle employée dans ces expériences.

Toutes les mines de cobalt, par le secours de la chimie, procurent au commerce divers produits extrêmement utiles aux arts et métiers.

L'**arsenic blanc vitreux**, tel qu'il circule dans le commerce, s'obtient par la combinaison du cobalt brisé avec des cailloux et de la cendre gravelée; on expose le tout dans un fourneau à reverbère fait exprès pour cette opération, de manière que la flamme puisse envelopper la masse et l'allumer; alors il s'élève une flamme bleue avec une aboudante fumée blanche qui se dépose à la voûte du fourneau sous forme de cristaux métalliques brillants comme l'acier qui constituent l'oxide de cobalt dont nous venons de parler. La plus grande partie de la fumée passe dans un tuyau fort élevé et fort large fait en planches et long de plus de quatre cents coudées; à son extrémité, la fumée réelle s'échappe et l'arsenic se condense. Quand il s'en trouve une assez grande quantité, les ouvriers ramassent dans cette espèce de réservoir une poudre blanche qui sert à faire l'arsenic cristallin, arsenic qu'on obtient en faisant sublimer cette poudre blanche dans des vaisseaux en fonte de fer dans lesquels la vitrification se perfectionne; tantôt elle est d'une belle transparence, tantôt elle est opaque, mais toujours brillante comme l'émail blanc et souvent traversée de quelques veines rouges plus ou moins pâles, suivant les coups de feu qu'elle a soutenus.

Les plus beaux arsenics blancs nous viennent d'Angleterre en barils de 50 et de 100 kil.; l'Allemagne nous fournit beaucoup d'arsenic blanc vitreux, mais sa couleur n'est jamais ni aussi blanche ni aussi brillante; il nous arrive logé dans des barils de même poids que ceux qui viennent d'Angleterre.

On devra choisir l'arsenic d'une extrême blancheur, le mieux vitrifié, et exempt de veines nuancées. Pour s'assurer de sa pureté, voyez ACIDE ARSÉNIQUE.

L'arsenic n'est point soluble dans l'eau à volume égal; il pèse cinq fois plus que l'eau distillée, d'après les expériences de Brisson. Le plus grand usage de l'arsenic est dans les teintures et

dans les fabriques de toiles peintes, façon indienne ; on s'en sert comme d'un fondant dans les verreries ou dans les travaux docimastiques. On le fait entrer dans la composition de quelques vernis et dans les épingles pour les blanchir et les rendre moins pliantes.

L'**arsenic rouge** s'obtient par la même poudre blanche qui forme l'arsenic blanc, mais on le sublime avec le soufre et l'écume de cuivre ; il se vitrifie en grosses masses opaques, d'une couleur de cinabre luisant. On lui donne souvent le nom de réalgar ou de sulfure d'arsenic. On s'en sert en peinture et en teinture pour les couleurs rouges ; il faudra donner la préférence au plus brillant et au plus monté en couleur.

L'**arsenic jaune** s'obtient en sublimant cette même suie blanche qui sert à faire l'arsenic blanc et en mélangeant 5 kil. de soufre à 50 kil. de cette suie ; il se forme alors une masse jaune comme du soufre, pesante, brillante et peu transparente. Cet arsenic est fragile sans être friable ; il a le même emploi que le précédent ; on le nomme aussi sulfure d'arsenic.

Ces deux dernières espèces d'arsenic circulent dans le commerce dans des futailles de toutes dimensions. Les plus montés en couleur et les plus cristallins devront obtenir la préférence.

Tous ces arsenics se vendent en poudre plus ou moins pure ; pour s'en assurer, il suffira d'en mettre une pincée sur une pelle de foyer que l'on fera rougir en se mettant à l'écart afin d'éviter la vapeur. Si tout s'évapore, l'arsenic sera pur ; au contraire, s'il reste quelques matières sur la pelle, il sera falsifié. Il existe une seconde épreuve qui consiste à prendre une partie de potasse, à la faire fondre dans 2 ou 3 hectolitres d'eau que l'on filtre et à y joindre l'arsenic en poudre. On met le tout sur le feu en le faisant bouillir doucement et en ayant soin de remuer ; si l'arsenic est pur, il se dissout, sinon il est impur.

L'usage interne de l'arsenic produit des accidents très funestes, s'ils ne conduisent à la mort. On a osé le prescrire à très petites doses pour guérir des fièvres intermittentes opiniâtres ; mais les malades, victimes d'une apparente guérison, ont toujours fini par mourir de la phtisie ou de toute autre maladie de langueur.

La présence de l'arsenic dans les intestins comme dans l'esto-

mac des personnes empoisonnées s'aperçoit par des taches rouges, noirâtres, livides, enflammées et gangreneuses. Souvent il s'y trouve en substance mêlée avec les aliments; alors il suffira pour s'en convaincre d'en jeter sur des charbons ardents et l'odeur d'ail qui s'en dégagera en sera la preuve certaine.

Les contrepoisons de l'arsenic sont la potasse en liqueur, les savons médicinaux, les sulfures de potasse et de soude, et mieux encore, le sulfure de potasse martial que le docteur Navier, médecin de Châlons, a mis en usage, dans la proportion de 3 à 4 grammes par litre d'eau.

TARES ET USAGES.

Paris.

Arsenic	blanc en baril	de 50 à 60 kil...........	4 kil. 1/2
—	jaune dito	de 100 à 105 kil...........	7 kil. 1/2
—	noir ou rouge cobalt	de 200 à 210 kil...........	11 kil. 1/2
—	anglais, blanc entier ou en poudre, en baril de 150kil....................................		10 kil.

Havre.

Arsenic	blanc, en baril	de 200 à 205 kil..	11 kil.
—	jaune, *dito*	de 100 à 105 kil..	7 kil.
—	rouge, *dito*	de 50 à 60 kil..	4 kil.

ou tare nette, à la volonté de l'acheteur.

Bordeaux.

Arsenic blanc, jaune ou rouge, en baril de 100 kil., 8 p. 0/0 de tare.

Marseille.

Arsenic blanc, jaune ou rouge, en baril de toute contenance, 4 p. 0/0, avec faculté de prendre tare réelle.

Nantes.

Arsenic. Mêmes usages qu'à Marseille.

Le **safre** (latin, *Cobalti Calx*) est le produit résultant du grillage des mines de cobalt dont on a, comme nous l'avons déjà dit, séparé l'arsenic auquel ce métal était uni; le safre est donc un véritable oxide de cobalt. Il est d'une couleur grise cendrée; celui qui circule dans le commerce est ordinairement mêlé de deux ou trois parties de quartz arénacé ou de sable fin pour le préparer à être converti en smalth ou bleu d'azur, conversion qui s'opère en le faisant entrer en fusion à l'aide d'une partie

de potasse par l'intermède du calorique ; en cet état, le safre est beaucoup employé pour les émaux et la porcelaine.

On devra choisir le safre en poudre un peu grossière, d'une couleur grise cendrée et entrant facilement en fusion, aidé par un peu de potasse et mis dans un creuset placé sur un feu modéré; cette fusion devra posséder une belle couleur bleue; l'azur, qu'on nomme aussi bleu d'azur, bleu d'émail, smalth, oxide bleu et vitreux du cobalt, s'obtient en mélangeant une partie de safre avec trois parties de sable fin ou de quartz réduit en poudre et une de potasse; on réunit le tout dans un creuset que l'on soumet à une chaleur violente pendant huit, dix et même douze heures, en ayant soin d'agiter constamment la matière en fusion. Il en résulte une matière métallique que les Allemands nomment Speifs et que nous appelons Smalth. On prend ce smalth liquide avec de grandes cuillers en fer et on le jette tout bouillant dans des cuves pleines d'eau froide où il se brise et se divise, ce qui facilite les moyens de le pulvériser et de le réduire à l'état impalpable. Pour cela, on prend le smalth déja pulvérisé et tamisé; on l'introduit dans des tonneaux où sont établies des meules avec de l'eau, qui le divisent en très petites molécules ; il en est ensuite retiré et placé dans d'autres tonneaux percés à cinq hauteurs différentes; chaque ouverture, en laissant échapper l'émail suspendu dans l'eau, donne de l'azur dont la finesse est relative au degré de légèreté, ce qui produit un grand nombre de variétés d'azur que l'on désigne dans le commerce par des empreintes différentes au fer rouge posées sur chaque baril.

Celui dénommé *outre-mer* porte l'empreinte.......	FU
Celui dénommé *outre-mer moyen*.....................	MU
Celui dénommé *à trois feux*...........................	FFFC
Celui dénommé *à deux feux*............................	FFC
Celui dénommé *à un feu*................................	FC
Celui dénommé *moyen commun*........................	MC
Celui dénommé *ordinaire commun*....................	OC
Celui dénommé *eschel quatre fois lavé*................	FFFFE
Celui dénommé *eschel trois fois lavé*..................	FFFE
Celui dénommé *eschel deux fois lavé*..................	FFE

Pour chacune des marques, il faut donner la préférence à l'azur foncé d'une seule nuance et rebuter celui qui en possèdera

deux ou trois en couleur bleue plus ou moins foncée, ce qui lui donne quelquefois une apparence grise.

Afin de donner une idée de l'importance du commerce des azurs, nous dirons qu'il s'en importe, année commune, pour 300,000 fr.

L'azur *outre-mer* sert ordinairement pour la peinture à la fresque ou à la détrempe. Les autres espèces s'emploient dans l'apprêt des toiles, batistes, linons, mousselines et fils; on en colore les verres, les cristaux, la porcelaine et la faïence. On en colore aussi l'amidon, ce qui forme l'empois des lisseuses. Les plus communs servent à sabler les plateaux.

L'azur en boules, improprement nommé ainsi à cause de ce que l'azur smalth n'y figure nullement; il serait mieux désigné sous le nom de boules de bleu, puisqu'elles sont la combinaison de l'indigo, de l'alun et de la gomme. Elles sont destinées à remplacer l'azur pour azurer le linge, les bas de soie, les taffetas et d'autres étoffes.

TARES ET USAGES.

Paris.

AZUR. se vend en baril de 25 à 50 kil., à la tare nette.

Havre.

AZUR. se vend en baril de bois blanc du poids de 50 à 60 kil., pour lequel on accorde 10 p. 0/0 de tare; en baril au-dessous de 60 kil., 8 p. 0/0.

Marseille.

AZUR. commun, en baril, se vend à 8 p. 0/0 de tare.
— fin, en baril, tare de facture.

Bordeaux.

AZUR. en baril de 50 à 60 kil. — 5 à 6 kil. par baril ou la tare nette.

Nantes.

AZUR. en baril de toute contenance, tare réelle et 1 p. 0/0 de trait.

ARUM. (Voyez PIEDS DE VEAU.)

ARTHANITA. (Voyez CONCOMBRE.)

ARYENTANE. (Voyez ARGENTON.)

ASARET.

Latin, ASARUM, — anglais, ASARABACCA; — allemand, ASARUM-NASELWURZ; — espagnol, ASARO, ASABACAR.

L'**asaret**, connu aussi sous le nom d'asarum ou cabaret, nord sauvage, oreille d'homme, oreillette, Girard Roussin, rondelle, est une plante de la *Décandrie monogynie* de Linné. Elle est très basse; ses feuilles sont comme celles du lierre, mais plus petites, plus rondes, plus tendres, et précédées d'un pétiole assez long. Ses fleurs naissent près de ses racines et se composent de cinq ou six étamines purpurines qui s'élèvent du fond d'un calice découpé en trois parties. Son fruit est à six pans et divisé selon sa longueur en six loges renfermant de petites semences oblongues, brunes, et remplies d'une moëlle blanche de saveur âcre. Ses racines sont traçantes ras de terre, menues, anguleuses, rampantes, nouées, recourbées, filamenteuses, grises, d'une odeur fort agréable, ainsi que d'un goût âcre et un peu amer. C'est principalement de cette racine qu'on fait usage en médecine comme purgative, émétique et emménagogue; on forme aussi avec ses feuilles la poudre sternutatoire. Son nom de cabaret lui vient de ce que les grands buveurs mâchaient sa feuille pour rendre le vin qu'ils avaient pris de trop, et celui d'oreille d'homme à cause de la forme de sa feuille qui est auriculaire.

ASARUM. (Voyez ASARET.)

ASBESTE. (Voyez AMIANTE.)

ASCLÉPIADE. (Voyez DOMPTE VENIN.)

ASCRINITE. (Voyez ASTROITES.)

L'**ASPARAGINE** est une substance végétale incolore, d'une saveur fraîche et nauséabonde, susceptible de se cristalliser en prismes rhomboïdaux. Sa découverte est due à MM. Vauquelin et Robiquet qui l'ont obtenue en chauffant le suc de l'asperge pour en coaguler l'albumine. Cette solution n'altère pas les couleurs végétales et n'est point troublée par l'infusion des noix de galles. L'action de cette substance sur l'économie animale n'a pas encore été bien déterminée.

ASPALATH. (Voyez ALOÈS, BOIS D'ALOÈS.)

ASPERGE.

Latin, ASPARAGUS OFFICINALIS; — anglais, ASPARAGUS, SPARROW GRASS; — allemand, SPARGEL; — espagnol, ESPARRAGO; — portugais, ESPARGO, ESPARREGO; — italien, ASPARAGIO, SPARAGIO.

ASPERGE FRANCHE.

ASPERGE ÉPINEUSE.

L'asperge est une plante vivace dont il existe dix espèces; la franche est de l'*Hexandrie monoginie* de Linné et pousse des tiges qui deviennent de plus en plus grosses lorsqu'elles ont passé trois ou quatre ans en terre, et qu'on a eu le soin de les couper ras du sol avant de lui avoir laissé donner sa graine. Ces tiges s'élèvent d'abord à la hauteur de 325 millimètres; elles sont droites, fermes, sans feuilles, mais accompagnées de boutons à feuilles vertes dans le commencement, puis blanches à sa partie inférieure à mesure qu'elles parviennent à leur maturité relative. C'est à cette époque qu'elles sont bonnes à manger et qu'on les coupe. Si on laisse s'élever les tiges à la hauteur de 9 à 10 décimètres elles sont aussi déliées que des cheveux et couvertes d'une grande quantité de petites fleurs rosacées, pâles et divisées en six parties; le pistil devient un fruit mou, sphérique, de la grosseur d'un pois rougeâtre et renfermant plusieurs semences noires, dures et cornées. Ses racines sont nombreuses, fibreuses, menues et adhérentes à un centre commun, grises en dehors, blanches en dedans et d'une saveur douce et glutineuse. Les asperges qui viennent en pays chauds sont épineuses et on les a nommées corrudes. La racine d'asperge est apéritive; elle entre dans la composition du sirop des cinq racines. Sa semence est diurétique. L'odeur désagréable que les asperges communiquent à l'urine, si peu que l'on en ait mangé, prouve qu'elles exercent une action spéciale sur les organes sécréteurs. On peut corriger cette odeur par l'addition d'un acide. L'asperge épineuse croît sans culture en Espagne, en Portugal et en Sicile dans les lieux pierreux. Cultivée en France avec soin, on est parvenu à en obtenir un légume très agréable qui a les mêmes vertus que l'asperge franche.

ASPERGULE, ASPERULE.

Latin, ASPERUTA ODORATA; — anglais, WOODROOF, SQUINANCY-WORT; — allemand, WALDEMEISTER, MASCRICH, BROEUNEKRAUT; — espagnol, ASPERULA; — italien, ASPERELA; — hollandais, KLEETKRUITS.

L'aspergule, qu'on nomme aussi muguet des bois ou hé-

patique des bois, est une plante de la *Tetendrie monogynie* de Linné. Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de 3 décimètres; ses feuilles sont disposées au nombre de six ou sept autour de chaque nœud des tiges comme une étoile; elles sont semblables à celles du grateron, mais un peu plus larges, plus fermes et moins rudes; les fleurs naissent aux sommités des tiges, attachées à des pédicules; chacune d'elles est un petit godet de couleur blanche découpé en quatre parties; son fruit contient deux semences collées ensemble, presque rondes et un peu creuses vers le milieu. Sa racine est menue, fibreuse et traçante. On emploie ses feuilles et ses fleurs en infusion aqueuse ou vineuse; elle est vulnéraire, diurétique et propre à lever les obstructions appliquées extérieurement.

ASPHALTE. (Voyez BITUME DE JUDÉE.)

ASPIC.

Latin, LAVENDRITA MAS SPICA; — anglais, SPIKENARD, LAVENDER-SPIKE; — allemand, LAVENDE SPIK; — espagnol, ESPLIEGO, ALHUCEMA, ALUCEMA, LAVANDULA; — portugais, ALFAZEMA, LAVANDA, ESPIQUE, SALGADEIRA; — italien, LAVENDOLA, LAVANDA SPIGO.

L'**aspic**, qu'on nomme aussi *spic et lavanda mâle*, est une plante de l'*Ennéandrie monogynie* de Linné qui ressemble à la lavande de nos jardins, mais qui est beaucoup plus grande, ce qui la fait aussi appeler quelquefois grande lavande. Cette plante croît en Italie et dans nos pays méridionaux; il s'en trouve dont les pétales sont blanches et auxquelles on donne alors le nom de *stoechas*. Les feuilles et les fleurs de la grande lavande donnent à la distillation une huile connue dans le commerce sous le nom d huile d'aspic ou de spic; elle est très volatile et si inflammable que lorsqu'elle brûle, il est difficile de l'éteindre. Sa couleur est blanche et son odeur aromatique, mais moins agréable et moins suave que celle que l'on retire de la petite lavande. Elle est limpide et transparente; sa saveur est forte, brûlante et âcre. On remplace quelquefois cette huile d'aspic par un mélange d'huile de pétrole blanche et d'essence de térébenthine. Ceux qui connaissent peu l'odeur de ces deux huiles peuvent encore se laisser surprendre, aussi croyons-nous devoir leur dire que la véritable huile d'aspic dissout facilement le carabé ou ambre jaune, tandis que les autres ne la dissolvent que très imparfaitement. Cette huile a peu d'em-

plois en pharmacie; il n'en est pas de même dans les arts où il s'en consomme de grandes quantités, soit pour les vernis et les illuminations, soit pour les peintures à appliquer sur porcelaine et faïence, soit pour la destruction des punaises.

Cette huile, que l'on vend au poids net, est contenue dans des vases en fer-blanc de diverses grandeurs.

ASSA DOUX, nom que nos devanciers donnaient au benjoin. (Voyez ce mot.)

ASSA-FŒTIDA.

Latin, FERULA ASSA-FOETIDA; — anglais, ASA-FOETIDA, DEVILS DUNG; — allemand, STECKENKRAUT, STINKENDER ASAND, ASA-FOETI, TEUFLES DRECK; — espagnol, ASA FOETIDA; — portugais, ASA FOETIDA; — italien, ASSA FOETIDA; — hollandais, DUIVELS DREK, DUIVELSDREEK; — malais, URGOO; — arabe, HILLECT; — chinois, JO-CUL; — danois, DRYDSETERK.

ASSAFŒTIDA EN LARME. ASSAFŒTIDA EN MASSE.

L'**assa-fœtida**, qu'on nomme aussi fœtida, assefœtida, merde de diable, laser, liqueur de Syrie, suc syriaque, suc de Médie, est un suc gommo-résineux qui découle par incision du collet de la racine et de la racine elle-même d'une espèce de plante férulacée de la *Pentandrie digynie* de Linné. Elle est abondante dans la Syrie, dans la Lybie, la Perse et la Médie.

Cette plante et son suc sont nommés dans les Indes *hüng* et en Perse *hingisch*. Elle possède une racine qui dure nombre d'années, très grande, pesante, sans fibres, noire en dehors, lisse lorsqu'elle est venue dans un terrain gras, raboteuse ou ridée quand le sable l'a nourrie; elle ressemble à la racine de panais et est partagée en deux ou trois branches; au-dessous de son collet qui sort de terre, elle est garnie de fibriles droites semblables à des crins raides et d'un roux brun, qui, réunis, imitent la queue d'un cochon. L'écorce de la racine est charnue, pleine de suc, et se sépare facilement surtout de la terre. Cette racine est elle-même une substance pesante et solide comme celle de la rave, très blanche, pleine d'un suc gras très blanc, d'une odeur puante, forte et pénétrante, se rapprochant de celle du poireau, d'un goût amer, âcre et aromatique.

Pour retirer l'assafœtida de la plante, on attend le moment où les feuilles commencent à se faner; on les détache alors de la racine que l'on déchausse et qu'on laisse dans cet état pendant

vingt-cinq ou trente jours, en la garantissant de l'ardeur du soleil. Au bout de ce temps, on coupe transversalement le sommet de cette racine et, après trente-six heures, un suc s'y est aggloméré; on l'en détache et l'on recommence à couper de nouveau à quatre doigts du haut de la tige, et successivement pendant trois fois, ce qui ne laisse pas que de donner chaque fois près d'un kil. de suc par racine, dont on forme des masses que l'on fait sécher.

Ce suc gommo-résineux se désigne dans le commerce par deux qualités bien distinctes : l'assa-fœtida en larmes et l'assa-fœtida en masses. L'assa-fœtida en larmes offre de petites masses granulées, d'une couleur blanche rembrunie, très sèches, d'une demi transparence, d'une saveur piquante et d'une odeur forte qui approche de celle de l'ail. C'est cette qualité qui est préférée en pharmacie. Elle est reconnue stimulante et anti-spasmodique; on l'administre surtout dans les affections nerveuses et particulièrement dans l'hystérie. L'assa-fœtida en masses ou en sorte se présente en morceaux volumineux, de couleur rouge lorsqu'il est fraîchement récolté, ou d'un blanc sale lorsqu'il a vieilli. Ces masses, dites amandées, sont parsemées de larmes d'une couleur blanche; elles sont d'une consistance mollasse et extrêmement tenaces. Son odeur est beaucoup plus pénétrante et plus fétide que celui qui est en larmes proprement dit, et les Allemands lui ont donné le nom de *stercus diaboli* à cause de son insupportable odeur.

On devra rebuter l'assa-fœtida qui sera mêlé de corps étrangers, tels que paille, sable et débris de plante.

L'assa-fœtida, quoique devenant friable lorsqu'on l'expose à l'air, se pulvérise difficilement; on n'y parvient qu'en le triturant avec un peu de carbonate d'ammoniaque. Il se dissout facilement dans le vinaigre et le jaune d'œuf.

Cette gomme résine nous arrive en barriques et en couffes, mais le plus souvent en caisses pour lesquelles on accorde la tare nette par tous pays.

ASSOUROU, nom que les habitants de Campêche ont donné au bois de Campêche, bois d'Inde. (Voyez ces mots.)

L'**ASSORÉE-BRUN** est une des six espèces de soie qui se fabriquent dans les états du Mogol.

ASSUTINAT, graine épicée très chaude dont on fait un grand usage dans les Indes-Orientales pour assaisonner les ragoûts ; elle se tire ordinairement de Surate. Elle n'est pas connue en France.

ASTÉRIE, sorte de pierre gemme ou caillou transparent qui appartient au troisième genre des pierres vitrescibles, désigné sous le nom de *télésie*. (Voyez ce mot.)

On désigne aussi sous ce nom d'*Astérie* une espèce de vers échinodermes, du genre des radiaires, qui n'ont ni cerveau ni centre de circulation et qui se propagent dans la mer.

L'étoile de mer porte aussi le nom d'Astérie rouge.

ASTRAGALE, en latin *astragalus*, plante de la *Diadelphie decandrie* de Linné; il y en a une grande variété d'espèces. Parmi elles, les *astragalus*, *tracagantha*, *verus* et *creticus* produisent les gommes adragantes.

En Suède, on emploie la graine de l'*astragalus bœticus* en la mélangeant à parties égales avec le café, auquel elle ne fait rien perdre de sa saveur.

ATHOUAI. (Voyez CERBERA ATHOUAI.)

Les **ASTROITES**, **entroques**, **trochites**, **ascrinites**, sont des espèces de pétrifications dont la configuration se rapproche plus ou moins de celle d'une étoile à six rayons. Ces pétrifications proviennent d'un zoophite nommé palmier marin qui compte 26,000 vertèbres ou articulations.

ATROPINE, substance alcaline, blanche, brillante, cristalline et aiguillée, découverte par le docteur Brandes dans la *Belladone*. (Voyez ce mot.)

AUBÉPIN.

Latin, OXYACANTHA; anglais, WHITE THORN, HAW THORN; — allemand, WEISSDORN; — espagnol, ESPINO BLANCO, ESPINO ALBAR; — portugais, ESPINUEIRO ALVAR, CARDO BRANCO, ALVA ESPINLA, PIRLITEIRO; — italien, BIANCOSPINO.

L'**aubépin**, qu'on nomme aussi *aubépine* ou *épine blanche*, est un arbrisseau de l'*Icosandrie digynie* de Linné, dont le tronc est d'une grosseur moyenne, très ferme, rameux, armé d'épines fortes et piquantes et couvert d'une écorce rougeâtre ou brune noirâtre. Ses feuilles sont découpées; ses fleurs sont blanches et

répandent un parfum suave ; elles sont disposées en roses rassemblées par bouquets et attachées à des pédicules longs. Ses fruits sont ronds et un peu plus gros que ceux des baies de myrtes, rougeâtres quand ils sont mûrs, pendant à leur pédicules, et ayant chacun une petite couronne de couleur noire. Ce fruit est mou, glutineux, pulpeux et renferme une ou deux semences blanches et dures. Sa racine est longue et pivotante. Cet arbrisseau vient très vite et sert à former des haies dont il défend l'approche par ses épines. Le bois et le fruit de l'aubépine sont astringents et propres à arrêter le cours de ventre et les pertes de sang.

AUBERGINE. (Voyez MAYENNE.)

AUBIFOIN, nom vulgaire donné au bluet. (Voyez ce mot.)

AUCUS DE CRÊTE. (Voyez SAUGE DE CANDIE.)

AUNE.

Latin, ALNUS VULGARIS ; — anglais ALDERTREE ; — espagnol, ALAMO NEGRO ; — allemand, ELBE ; — portugais, ALEMO PRETO ; — italien, ONTANO, ALMO.

AUNE VULGAIRE. AUNE NOIR.

L'**aune**, qu'on nomme aussi *aulne* et *verne*, est un arbre haut et droit de la *Monœcie tétrandrie* de Linné. Son tronc est couvert d'une écorce raboteuse, fragile et noirâtre ; celle de ses branches est grise en dehors et jaunâtre en dessous, elle contient de l'acide gallique. Son bois est souple, rougeâtre, léger, d'une texture fine et serrée ; ses feuilles ressemblent à celles du coudrier, quoique plus rondes ; elles sont dentelées, vertes, luisantes et visqueuses. Ses chatons sont composés de plusieurs pelotons de fleurs attachés à un filet et qui sortent d'un calice à quatre pointes ; ses fruits naissent aux endroits séparés des chatons ; ce sont des fruits écailleux, gros comme une mûre rougeâtre, qui s'ouvrent en plusieurs parties et laissent voir dans leurs antes des semences aplaties et rougeâtres. Ce fruit est amer et acerbe ; sa semence n'a point de saveur.

L'écorce et le fruit de l'aune sont astringents ; ses feuilles en décoction servent dans les tumeurs enflammées et pour faire mourir les puces ; son bois pourrissant difficilement, on en forme des pilotis dans l'eau pour construire des édifices.

L'**Aune noir**, en latin ALNUS NIGRA, qu'on nomme aussi

bourgène ou *bourdaine*, est un arbrisseau de la*Pentandrie monogynie* de Linné, qui pousse des tiges à la hauteur de 2 à 3 mètres, grosses comme le pouce, droites et se divisant en plusieurs rameaux; son écorce est noire en dehors et jaune en dedans; son bois est blanc et flexible; ses feuilles ressemblent à celles du cerisier, un peu plus rondes et plus foncées en couleur. Ses fleurs sont petites, disposées en roses et supportées par le calice qui est un godet évasé, découpé en pointe. Les fruits sont des baies rondes, molles, de couleur verte à leur naissance, puis rouge et enfin noire; elles sont partagées par une fente qui les fait paraître unies deux à deux. Elles renferment chacune deux semences plates.

L'aune noir est très commun dans les lieux humides de l'Europe et surtout dans les bois. Il offre des produits utiles dans les arts. Son bois blanc et souple sert à faire des paniers et des allumettes; il fournit le plus léger charbon, ce qui lui fait donner la préférence pour la fabrication des poudres à feu; aussi l'administration a-t-elle le droit de mettre en réquisition tous les aunes de quelle forêt que ce soit pour le compte du gouvernement. La seconde écorce de ses tiges offre une saveur amère et styptique. On l'emploie en poudre dans l'hydropisie, contre les vers et dans les maladies psoriques; c'est un purgatif drastique. Ses feuilles donnent beaucoup de lait aux vaches.

AUNÉE.

Latin, ENULA CAMPANA; — anglais, ELECAMPANE; — allemand, ALANT; — espagnol, ALA, ENULA CAMPANA; — portugais, HERVA CAMPANA; — italien, ELENIO; — hollandais, ALANT, ALANTKUID; — polonais, OMAN.

L'**aunée,** qu'on nomme aussi énule campane, ou *enula campana*,est une plante de la *Syngénésie polyginie* superflue de Linné. Elle pousse de sa racine des feuilles qu'on nomme radicales, plus longues et plus larges que celles du bouillon blanc, et précédées de pétioles très courts. Ces feuilles sont couchées à terre, pointues, molles, crénelées à leurs bords, d'une couleur vert-pâle en dessus et blanches en dessous. Les tiges s'élèvent à la hauteur de 1 mètre 6 décimètres; elles sont droites, rougeâtres, velues, creuses en dedans et poussent quelques rameaux revêtus de feuilles sessiles. Ses fleurs, qui naissent au sommet des tiges et des rameaux, sont grandes, larges, orbiculaires, radiées, jaunes, un peu odorantes et composées chacune d'un amas de

fleurons environnés eux-mêmes d'une couronne formée par des demi-fleurons. Les fruits qui leur succèdent sont en forme de têtes larges et chargées de semences oblongues et grêles, qui portent chacune une aigrette. Sa racine est longue, grosse, charnue, roussâtre en dehors et blanche en dedans, d'une odeur très forte et d'une saveur aromatique, âcre et amère. La racine est la seule partie de la plante dont on fasse usage en médecine. Elle contient une huile volatile et du camphre; elle entre dans la composition d'un vin médicinal et on la donne comme emménagogue, diurétique et sudorifique, soit en poudre, soit macérée dans le vin. Elle se vend au poid net. Ses propriétés sont bien plus éminentes encore lorsqu'elle a été séchée convenablement; aussi faut-il donner la préférence à la racine qui aura subi cette préparation.

AURIPHIQUE MINÉRAL. (Voyez KERMÈS.)

AURIPEAU. (Voyez CLINQUANT.)

AURONE.

Latin, ABROTANUM; — anglais, SOUTHERN WOOD, ABROTANO; — allemand, STABWURZ, ALBRAUTE; — espagnol, ABRATANO; — portugais, ABROTANO MACHO, HERBA LUMBRIGUEIRA; — italien, ABROTANO.

AURONE MALE.
AURONE FEMELLE.

L'**aurone** est une plante de la *Syngénésie polygamie* superflue de Linné. On la divise en aurone mâle et en aurone femelle; cette distinction est d'autant plus impropre que ces deux plantes, parfaitement différentes l'une de l'autre, contiennent chacune les organes des deux sexes.

L'**aurone mâle** est une plante rameuse qui s'élève à la hauteur de plus d'un mètre; il part de sa racine plusieurs tiges dures, rougeâtres, fragiles, et remplies d'une moelle blanche. Ses feuilles sont étroites et découpées, menues, d'une odeur forte, aromatique et d'une saveur amère et âcre; ses fleurs et ses semences sont semblables à celles de l'absinthe, d'une couleur un peu jaune; sa racine est ligneuse. On cultive cette plante dans les jardins.

L'aurone mâle est stimulante, stomachique, emménagogue et anthelmintique.

L'**aurone femelle**, en latin *abrocanum femina*, qu'on nomme aussi garde-robe, est une plante de la *Syngénésie polygamie égale* de Linné. Elle pousse dès sa racine plusieurs tiges ligneuses à la hauteur de 5 décimètres, grêles, rameuses et couvertes d'un duvet blanc et léger. Ses feuilles sont petites, longuettes, fort étroites, crénelées et blanchâtres ; ses rameaux portent chacun à leur sommet une fleur qui représente un bouquet à plusieurs fleurons jaunes, ramassés en boule, évasés en étoile sur le haut, portés chacun par un pédoncule, séparés les uns des autres par des folioles ou bractées ou roulés sur eux-mêmes et soutenus par un calice écailleux. Chaque fleuron laisse après lui une semence sans aigrette, un peu longue, rayée et de couleur obscure. Sa racine est ligneuse. On lui donne les noms d'herbe sainte, de *santolina*, de *chamæ-cyparissus* (petit cyprès) et de garde-robe parce qu'elle chasse et tue les vers introduits dans les habits et les lainages.

AVENAT. (Voyez GRUAU D'AVOINE.)

L'**AVELANÈDE**, qu'on nomme aussi Vélanède, est la coupe du gland ou du fruit du chêne nommé par Linné *quercus ægylops* ou en français chêne Vélanai ; cette coupe est très volumineuse et hérissée d'écailles libres ; son épaisseur dépasse souvent 4 millimètres; elle est sombre, légère, très sèche, coriace et difficile à rompre; l'extérieur en est d'un gris sombre et l'intérieur d'un gris rougeâtre. Le gland qui l'accompagne quelquefois est beaucoup plus gros que celui de France; il est rougeâtre et ce qui est enfoncé dans la coupe est blanchâtre ; ce gland est généralement très léger, creux ou bien plein d'une poussière noirâtre provenant de sa décomposition ou de son peu de maturité quand on l'a récolté. Le Levant, la Turquie, la Hongrie et le Piémont fournissent beaucoup d'avelanèdes qui nous arrivent par Marseille en balles de toile qu'on nomme cordœ, du poids de 100 à 200 kil. ou le plus souvent en vrague.

L'avelanède remplace chez les teinturiers les noix de galles pour engaller leurs étoffes; on en obtient un beau noir. Il faut donner la préférence à celles qui auront été cueillies et séchées récemment, ce qui sera facile de reconnaître à leur couleur verte et fraîche. Les avelanèdes se vendent au poids net; à Nantes seulement on accorde 1 p. 0/0 de trait en sus.

AVELINE. (Voyez NOISETTES.)

Aveline purgative. (Voyez MÉDECINIER D'ESPAGNE.)

AVENTURINE.

Anglais, AVENTURINA; — allemand, AVENTURINE; — espagnol, VENTURINA PIEDRA VENTURINA; — portugais, AVENTURINA, PEDRA VENTURINA, VICTORINA; — italien, AVENTURINO.

AVENTURINE ORIENTALE.
AVENTURINE DE TRANSYLVANIE.
AVENTURINE D'ESPAGNE.
AVENTURINE FAUSSE.
AVENTURINE DE VERRE.
AVENTURINE LIMAILLE D'OR.
AVENTURINE LIMAILLE D'ARGENT.

L'**aventurine** est une pierre rouge ou jaune-brune parsemée de paillettes qui semblent être de l'or. Celles qui nous viennent de Bohême sont les plus belles pour leur couleur rouge et les innombrables paillettes qu'elles renferment; on leur donne le surnom d'orientales à cause du magnifique reflet qu'elles ont; elles entrent dans les plus beaux ouvrages de rapport et l'on en fait des tabatières et des boîtes à montres.

L'**aventurine de Transylvanie** est opaque et peu chargée de paillettes; elle est moins estimée que la précédente, en ce qu'elle prend difficilement le poli et se casse très facilement. Elle se trouve en Hongrie.

L'**aventurine d'Espagne** ressemble assez à celle qui précède; aussi s'en sert-on rarement pour des travaux de bijouterie à cause de son peu de tenacité.

L'**aventurine fausse** s'obtient avec de la limaille de cuivre que l'on plonge dans du verre fondu auquel on a donné une teinte rouge ou jaune.

Sous le nom d'**aventurine de verre, de brillant de verre** ou de **clinquant**, on comprend une vitrification lamelleuse à laquelle on donne les couleurs voulues et que les décorateurs emploient en l'appliquant sur les ornemens de théâtre.

Les **aventurines** dites d'**or et d'argent** ne sont autre chose que de la limaille de cuivre ou d'étain qui a été aplatie pour imiter les paillettes et servir aux mêmes usages. Il s'en fabrique aussi en acier.

Les aventurines, depuis quelques années, sont peu recherchées et leur valeur varie suivant la nuance de leurs paillettes.

L'AVOCATIER, (latin, *laurus floribus corymboris*) est une espèce de laurier qui croît dans l'Amérique méridionale. Cet arbre fait partie de l'*Enneandrie monogynie* de Linné. Il s'élève à la hauteur d'un poirier; il est grand et toujours vert. Ses rameaux sont d'un vert pâle; ses feuilles ressemblent à celles du laurier à larges feuilles; elles sont vertes par dessus et de couleur cendrée par dessous, fermes, nerveuses, d'une odeur et d'une saveur agréables et piquant la langue avec astriction. Ses fleurs sont en grand nombre, presque semblables à celles du laurier, ramassées en grappes, pâles et composées de six petites feuilles; son fruit ressemble d'abord à une prune, puis il devient long comme une poire, noir et de bon goût; il renferme un noyau de la forme d'un cœur, qui a la saveur des châtaignes ou des amandes. On nous envoie les feuilles de l'avocatier sous le nom de feuilles de Perséa. Elles sont stomachiques, carminatives, résolutives et propres dans les maladies pédiculaires, la jaunisse et la colique hystérique.

AUTOUR.

Latin, AUTOUR; — allemand, AUTOURRINDE, AUTOUR.

L'autour est une écorce qui ressemble à la cannelle, tant par sa forme que par sa couleur, mais elle est un peu plus épaisse. Son intérieur a le marbré de la muscade cassée, mais il a de plus un brillant que ne possède pas celle-ci. Son goût est presque insipide et sans odeur. L'autour nous est apporté du Levant. On le faisait entrer anciennement dans la composition du carmin; aujourd'hui la cochenille et le safranum le remplacent avec avantage, ce qui fait qu'on ne le voit presque plus circuler dans le commerce.

AUTRUCHE.

Latin, STRUTHIO; — anglais, OSTRICH; — espagnol, AVESTRUZ; — portugais, AVESTRUZ; — italien, STROZZO, STRUZZO.

L'autruche, qu'on nomme aussi cerf-oiseau, est du genre des gallinacées brévipennes, c'est-à-dire dont les ailes sont trop courtes pour le vol. Cet oiseau ne se trouve guère qu'en Asie et en Afrique. Il donne au commerce des œufs qui pèsent jusqu'à 1 kil. 1/2; les coques en sont fort épaisses et très solides; on en

forme des coupes que l'on fait garnir souvent avec beaucoup de luxe. La graisse de cet animal est excellente; aussi les Arabes la recherchent-ils pour apprêter leurs aliments. Elle est aussi très bonne pour les rhumatismes et entre dans la composition de quelques pommades pharmaceutiques.

Les plumes que fournit ce gallinacée ne sont pas sans intérêt dans le commerce. (Voyez PLUMES.)

AVA. (Voyez POIVRIER AVA.)

AVOINE.

Latin, AVENA; — anglais, OATS; — allemand, HAFER, UND; — espagnol, AVENA; — portugais, AVEA; — italien, VENA, AVENA; — hollandais, AVER; — polonais, OWIES; — suédois, HAFRE; — danois, HAVRE; — russe, OWES.

AVOINE NOIRE.
AVOINE ROUGE.
AVOINE BLANCHE.

L'**avoine**, qu'on nomme aussi aveine, est la graine d'une plante de la *Triandrie digynie* de Linné. On en distingue de trois couleurs, blanche, rouge et noire; ces trois espèces portent des tiges menues, creuses et noueuses, désignées sous le nom de chaume et garnies de quelques feuilles étroites à peu près semblables à celles du chiendent. Ses fleurs viennent sans pétales et sont composées de trois étamines et de deux pistils contenus dans un calice à écailles. Lorsque cette fleur est passée il lui succède une semence longue et menue, enveloppée dans les feuilles du calice et disposée en épi. Cette semence est ce que tout le monde connaît sous le nom d'avoine.

L'avoine, pour être de première qualité, doit posséder une odeur franche, un grain serré et d'une belle couleur; elle doit être pesante et exempte de ses balles ou calices, de mauvaises graines avortées ou étrangères, de cailloux, de terre, etc. On rebutera l'avoine avariée, ridée, légère à la main, ainsi que celle dont le grain serait cassé, dont l'intérieur serait noir et l'odeur désagréable. Cette mauvaise avoine deviendrait nuisible aux animaux qui la mangeraient. Les bonnes avoines doivent peser de 42 kil. 50 à 45 kil. l'hectolitre; celles de Bretagne sont ordinairement les plus lourdes; elles vont à 50 kil. l'hectolitre; celles qui ne pèsent que 37 kil. 50 l'hectolitre ont peu de substances nutritives; aussi faudra-t-il toujours donner la préférence à la plus lourde.

L'avoine noire est reconnue pour la plus nourrissante. Outre la Bretagne qui en produit beaucoup, il s'en récolte aussi en assez grande quantité dans l'Alsace, la Bourgogne, la Champagne, la Beauce, la Picardie et dans tout le midi de la France où il s'en fait un très grand commerce.

L'avoine est détersive et émolliente; on en fait des cataplasmes à l'eau et au vinaigre pour les douleurs de côté et des décoctions pour boissons, gargarismes et lavements.

Dans les temps de disette, on peut faire du pain avec l'avoine, en ayant soin d'en ôter la bulle; on en fabrique aussi du gruau en la passant entre deux meules, pour lui enlever ses deux pointes et l'arrondir. En cet état, la médecine l'utilise sous le nom de gruau d'avoine.

L'avoine est la nourriture privilégiée des chevaux et des animaux de basse-cour.

AVOIRA, palmier épineux de Guinée dont on tire par expression une huile connue sous le nom d'huile de palmier, qui sert à brûler, à apprêter les aliments et que l'on emploie aussi en médecine.

AXI ou garine, nom que les Indiens donnent au poivre de Guinée. (Voyez ce mot.)

AXONGE. (Voyez GRAISSE.)

AYALLA, arbre nommé en latin *arbor versicolor*, à cause des couleurs irisées de son écorce. Il croît dans les îles Moluques, et Rumphe est le seul qui en ait parlé. Cet arbre, dit-il, vient à la hauteur de 26 mètres; son tronc a 16 mètres sur 1 mètre de diamètre et est couronné par une cime sphérique et peu touffue, formée de branches menues, cylindriques, longues et opposées en croix. L'écorce de ces feuilles, ainsi que celle du tronc, est mince, unie, lisse, luisante, communément blanche et facile à se séparer en lames très minces. Vues de loin et du côté opposé au soleil, ces lames montrent un mélange de rouge, de jaune et de vert; de près, elles ressemblent à des cartes géographiques; ces phénomènes disparaissent lorsqu'elles sèchent.

L'ayalla est rare et on ne le trouve qu'au bord sablonneux des fleuves, surtout du Sapalewa, dans l'île de Ceram; lorsqu'on le coupe, il en sort beaucoup d'eau. C'est avec son écorce que les Malais enveloppent l'arec et le betel qu'ils mâchent constamment.

AYA-PANA, en latin *eupatorium aya-pana*, est une petite

plante de la *Syngenésie polygamie égale* de Linné, qui a été trouvée sur les bords de la rivière des Amazones, et que l'on cultive aujourd'hui aux îles de France et de Bourbon. C'est aux soins du capitaine Baudin, lors de son voyage autour du monde, que nous devons l'introduction de cette plante australe d'Afrique. D'après son dire, ce navigateur se serait emparé par surprise d'un seul pied d'aya-pana que possédait un habitant de Rio-Janeiro et il l'aurait transporté à l'île Maurice où il se serait naturalisé et multiplié. Les feuilles, qui sont la seule partie de l'aya-pana dont on fasse usage, sont lancéolées, longues de 5 décimètres, un peu visqueuses, d'une odeur agréable qui rappelle celle de la fève tonka et d'une saveur aromatique. Cette feuille nous est envoyée sèche de l'île de France; on l'estime cordiale, stomachique carminative et sudorifique. On affirme qu'elle est propre à réparer les forces épuisées; enfin on la regarde comme une panacée universelle. Malheureusement, l'expérience n'a pas toujours confirmé ces éloges pompeux et l'on ne lui accorde actuellement que les propriétés du thé; aussi sa consommation est-elle très réduite. On donnera la préférence aux feuilles d'aya-pana qui seront de grandeur moyenne, d'une belle couleur verte et d'une odeur suave, aussi entières que possible et chargées de peu de tiges; on rebutera les feuilles qui seront noires ou qui auront souffert à la dessication ou à l'humidité.

AYRI, arbre originaire du Brésil dont la feuille ressemble à celle du palmier et qui a le tronc épineux. Le bois en est si noir et si dur que les indigènes en font des flèches et des massues.

AYRAMPO, baies d'un petit arbuste de la forme de l'aubépine, qui croît abondamment au Pérou, dans la province des Yungos, et dont les habitants se servent pour teindre en rouge. Elles sont peu connues en Europe.

L'**AYTUY,** que les habitants d'Amboine nomment aytuy, aytobi et ay-puebi et que Rumphe désigne sous le nom d'*Ichthyoctonos Littorea,* est un arbre qui s'élève de 7 à 10 mètres et dont le tronc, tantôt solitaire, tantôt double, a plus de 1 décimètre de diamètre et est couronné par une cime conique, composée de branches alternes, menues, une fois plus longues que larges. Ses feuilles sont elliptiques, pointues aux deux extrémités, longues de plus de 1 décimètre et deux fois moins larges. Ses fleurs sont

hermaphrodites, petites et d'un vert jaunâtre; ses graines sont triangulaires, de couleur brune ou cendrée.

L'aytuy est mis au rang des arbres laiteux et vénéneux; son fruit sert à empoisonner le poisson sans qu'il en résulte aucune incommodité pour celui qui le mange.

AYUNE, en latin *arbor nuda*, que les Malais nomment *Boatay cambing*, ce qui veut dire arbre aux crottes de bouc; les habitants d'Amboine *Ayune*, *Ayunin* et *Aynehu*; ceux de Leytimore *Sassisse Niwel* et ceux de Soyan *Ayhua Laha*, ce qui veut dire fruit sanguin.

Cet arbre est des plus minces relativement à sa hauteur qui est de 13 à 19 mètres environ; son tronc est droit ou peu sinueux, élevé de 3 mètres sur plus de 1 décimètre de diamètre et recouvert d'une écorce si fine qu'elle ressemble à une membrane lisse. Ses feuilles sont alternes et assez serrées, pointues des deux bouts, d'un vert obscur ou noirâtre en dessus et cendrées en dessous; ses fleurs sont purpurines, de la forme d'un calice en tubes irréguliers, pointu en dessus, en demi-lune et limeux au-dessous. Il leur succède une baie ovoïde de la forme d'une crotte de bouc ou d'une petite prune dont la chair est succulente; ce fruit est astringent et sudorifique. Il est à peu près inconnu en Europe.

AZARUM. (Voyez ASARET.)

AZEDARAC. (Voyez SYCOMORE FAUX.)

AZENCOR. (Voyez MINIUM.)

AZÉROLE.

Latin, AZAROLUS; — anglais, AZAROLES; — allemand, LAZEROLLEN; — espagnol, AZEROLAS; — portugais, AZEROLAS; — italien, LAZZERNOLE, POMI-LAZARIMI.

L'azérole, qu'on nomme aussi *Pommette*, est le fruit d'un arbre, espèce de néflier de l'*Icosandrie digynie* de Linné; il porte des feuilles semblables à celles de l'aubépine, mais plus grandes et rougissant un peu avant leur chute. Ses fleurs sont en grappes, de couleur verdâtre, disposées en roses, et soutenues par un calice découpé en plusieurs pièces. Ce calice devient un fruit presque rond, charnu, plus petit que la nèfle ordinaire et garni d'une sorte de couronnement; vert et dur au commencement,

il devient rouge en mûrissant. Sa saveur est douce, aigrelette et fort agréable ; il renferme dans sa pulpe trois osselets ou semences fort dures.

L'azerolier est abondant en Italie, dans le Languedoc et dans plusieurs autres pays chauds ; son fruit est astringent ; il fortifie l'estomac et arrête les vomissements et les cours de ventre, lorsqu'on le mange cru ou confit au sucre.

L'**AZOTE** est un gaz incolore qui forme les quatre cinquièmes de l'air atmosphérique. Sa découverte est due à Lavoisier, qui la fit en 1775, quelque temps après que Priestley eut découvert le gaz oxigène.

AZOTE CARBONÉ. (Voyez CYANOGÈNE.)

AZOTE OXI-MURIATÉ. (Voyez CHLORURE D'AZOTE.)

Les **AZOTURES** sont les combinaisons de l'azote avec les différents corps combustibles. Nous les décrirons aux articles ammoniaque, chlorure, cyanogène et iodure d'azote.

AZUR, BLEU D'AZUR. (Voyez ARSENIC COBOLT.)

AZUR DE CUIVRE. (Voyez CRYSOCOLLE BLEUE.)

B

BABEAU. (Voyez BLAIT.)

BABLAH.

BABLAH DE L'INDE.
— NOMMÉ CASSIS.
— DU PÉROU.
BABLAH DU SÉNÉGAL.
— DE L'ORÉNOQUE.

Le **bablah** est le fruit d'un arbre de la famille des légumineuses, de l'acacia arabica, qui croît abondamment en Asie, en Afrique et en Amérique. Depuis un temps immémorial, les Indiens s'en servent comme d'un mordant, au lieu de noix de galles, pour fixer leur couleur, tanner leurs cuirs et préparer le poil des jeunes

chamaux. On procure une douceur et un velouté innappréciables au thibet en le faisant macérer pendant quinze jours dans l'eau de bablah.

Nous devons la connaissance de cette intéressante substance à M. Lacoste Bessas de Bordeaux, qui, en 1824, l'introduisit en France pour la première fois par le navire le *Robuste*, en même temps que lord Hungerfort allait la porter aux rives de l'Angleterre.

Depuis cette introduction en France, qui s'éleva à 80,000 kilogrammes, l'attention des négociants se porta sur les divers pays producteurs de ces gousses, ce qui donna lieu à d'autres importations de nouvelle provenance et mit sur la voie des différentes espèces de bablah dont nous avons établi la nomenclature et que nous allons analyser.

Le **bablah de l'Inde** offre une gousse sèche, longue de plus de 1 décimètre, d'une largeur de 8 à 10 millimètres sur une épaisseur de 4 à 6 millimètres, d'une couleur grise cendrée, recouverte d'un léger duvet qu'on prend au premier coup-d'œil pour de la poussière. Cette gousse est divisée transversalement par plusieurs étranglements plus ou moins marqués, ce qui forme à chaque intervalle une loge qui contient une semence offrant dans l'épaisseur du péricarpe une substance concrète, brillante et d'une saveur très acerbe; ces semences sont contenues une à une dans chaque loge; elles ont la forme d'une grosse lentille et leur saveur est styptique.

Le bablah de l'Inde a été reconnu jusqu'à ce jour supérieur en qualité à tous les autres; il nous arrive de Chandernagor en balles de toile de gaunis du poids de 125 à 150 kil., cordées comme celles des cotons de safranum de l'Inde et pour lesquelles on accorde 10 p. 0/0 de tare sur le poids bruts, à moins de conditions particulières.

Le **bablah de l'Inde**, surnommé *Cassis*, est une gousse de plus de 7 centimètres de long, arrondie et très gonflée. Sa couleur est noire et ses deux sutures blanches imitent un fil qui se prolonge d'un bout à l'autre de la gousse; elle contient vingt-cinq graines d'une forme ovale, d'une couleur brune et brillante et d'un goût styptique.

Ce bablah, quoique d'une forme bien différente du précédent, lui est à peu près égal pour ses qualités; plusieurs essais faits

avec soin en ont donné la certitude. Il nous vient de Pondichéry en balles formées de toile de gaunis du poids de 100 à 150 kil., pour lesquelles on accorde 10 p. 0/0 de tare.

Le **bablah du Pérou**, qu'on désigne aussi sous les noms de Dibidibi, Libidibi, Nacascol et Wouatta-Pana, est le fruit du *cæsalpina coriaria*, arbre légumineux qui croît au Mexique et au Pérou et porte des fleurs rouges.

Cette gousse est longue de plus de 7 décimètres sur 20 millimètres de largeur; elle est arrondie et formée de deux tissus; celui de dessus est d'un très beau rouge; celui de dessous est blanc; tous les deux sont extrêmement minces et d'un goût très astringent; chacune de ces gousses contient sept à huit semences de 8 à 10 millimètres de longueur et 6 à 8 de largeur sur 6 d épaisseur; ces semences sont très dures, d'une couleur rousse et d'une saveur styptique. Il arrive souvent que les gousses sont enveloppées d'une résine noire, ayant l'apparence du cachou, mais bien plus friable, ce qui détermine des débris et une poussière plus ou moins fine qui ne nuit nullement à la qualité de ce bablah qui pourrait rivaliser avec celui de l'Inde pour la richesse de son rendement en teinture noire, surtout la laine à qui il communique un noir sur noir. Les 20,000 kil. qui sont parvenus à Bordeaux ont cependant provoqué pour l'importeur la perte totale de son capital, ce qui n'a pas encouragé d'autres transports.

Ce bablah est arrivé en sacs de toile de lin de 50 kil. pour lesquels il a été accordé 1 kil. de tare.

Le **bablah du Sénégal** est en gousses de même forme que celui de l'Inde, mais les étranglures y sont plus profondément tracées, ce qui fait que rarement la gousse se conserve tout entière et que chaque loge se trouve le plus souvent isolée; leur couleur ordinaire est rousse et faiblement mélangée de gris.

Ce bablah est toujours très brillant et d'une saveur acerbe; l'intérieur de son péricarpe est mince et ne présente pas cette substance que l'on remarque dans le bablah de l'Inde, ce qui le prive des qualités supérieures que possède celui-ci; il nous arrive du Sénégal en sacs de toile de lin ou de chanvre, du poids de 25 à 50 kil., pour lesquels on donne 1 kil. de tare par sac.

Le **bablah de l'orénoque**, qu'on nomme aussi dividivi,

est une gousse de 5 centimètres à 1 décimètre de longueur et de 16 millimètres de largeur sur 6 d'épaisseur, sans aucun étranglement et en forme de C ou d'S. Sa couleur est rousse, avec quelques taches noires; son goût est celui du cachou quoiqu'un peu plus acerbe. L'intérieur de son péricarpe est composé de filaments blanchâtres, unis par un mouillage desséché qui se réduit en poudre quand on cherche à l'écraser; sa semence est pareille à celle d'un pepin de poire, rousse, brillante et d'un goût de cuir tanné insupportable.

Les habitants donnent à cette gousse le nom de dividivi; ils en font un grand usage pour leur teinture en noir et le tannage de leurs cuirs. Pour ce dernier emploi, ils la mettent en poudre, la font bouillir dans des vases et après une ébulition soutenue de deux heures, ils y plongent leurs cuirs pendant l'espace de cinq à six jours.

Le bablah de l'Orénoque nous est envoyé des îles vierges (Antilles) en sacs de 50 à 100 kil., pour lesquels on donne une tare réelle.

C'est avec les échantillons sous les yeux que nous décrivons la physionomie de ces divers bablahs. L'analyse scrupuleuse de chacun d'eux nous a démontré la supériorité incontestable de ceux qui viennent de l'Inde. On se souvient encore du débouché des 80,000 kil. importés en France par le navire le *Robuste;* cela souleva bien des opinions diverses sur le mérite de cette gousse, et donna lieu à une polémique entre les savants de la capitale et de la province; nul doute que si ce produit oriental eût été admis dans les ateliers du gouvernement, il n'eût fini par égaler et même remplacer la noix de galle. Plusieurs motifs eussent milité en sa faveur : c'eût été d'abord l'économie d'un quart d'indigo qu'il présente dans les cuves destinées à fournir du bleu aux teintures fines de la draperie, ensuite les belles couleurs que l'on obtient par sa présence dans les garançages de rouge d'Andrinople, couleurs infiniment supérieures à celle que donne la noix de galle. Outre ces avantages, jamais cette dernière ne communique aux lainages filés ou tissés les reflets brillants et le moelleux que lui fournit le bablah de l'Inde. Nous allons joindre à l'appui quelques procédés à suivre pour utiliser cette substance avec succès.

Rouge des Indes pour coton en écheveaux, dits en pente.

Quand les cotons ont reçu les préparations convenables pour cette couleur, on fait bouillir pendant deux ou trois heures 93 grammes de bablah par 5 hecto. de coton; quand le bablah a suffisamment bouilli, on le décante, ou mieux encore, on jette le bain sur une toile propre et serrée afin d'obtenir le liquide sans marc; on remet ce marc dans le vase qui a servi à faire bouillir le bablah et on y ajoute 93 grammes de sumac par livre de coton; on fait bouillir le tout encore deux heures, puis on réunit les deux bains après avoir également filtré le dernier dans la même toile où l'on a déjà passé le bablah. La réunion des deux bains bouillants a donné assez de chaleur à l'ensemble; on y plonge les cotons, on les tord à la cheville et on les fait sécher avec soin.

Il est nécessaire dans cette opération, pour avoir une belle couleur, de calculer que la contenance des bains, après que le bablah et le sumac ont bouilli, soit en rapport avec la quantité de coton que l'on veut bablahter; c'est-à-dire qu'il n'y en ait ni trop ni trop peu, afin que, dans le premier cas, le bablah ne soit pas noyé dans une trop grande immensité de liquide, ce qui affaiblirait son action, et que, dans le second cas, on ne soit pas obligé d'ajouter de l'eau pour augmenter le bain, ce qui nuirait encore davantage. Quand les cotons ont subi une dessication convenable, on continue les opérations qui suivent immédiatement l'engallage, sans aucun changement. La quantité de 73 grammes de bablah et de sumac, indiquée ci-dessus est pour les beaux rouges pleins. Nous n'avons pas besoin de faire observer à MM. les teinturiers que s'ils veulent des nuances plus faibles, ils n'ont qu'à modifier en proportion ces quantités.

Même rouge, sur toile de coton.

Les tissus en coton sur lesquels on veut opérer doivent être préparés dans des proportions moins fortes en bablah et en sumac. Les teinturiers observeront en effet que les cotons en écheveaux présentent plus de surface aux molécules colorantes à égalité de poids que ne font les tissus. Ils peuvent s'en convaincre en coupant un morceau d'une toile de coton teinte en tissu, et en observant la coupe, ils distingueront facilement que l'intérieur de

cette coupe est beaucoup plus clair que la surface du sujet; plus le tissu sera serré, plus cet effet sera sensible.

Or, si on suivait, pour teindre une toile de coton, les mêmes proportions en poids que pour les cotons en écheveaux où toute la filature se teint à peu près également, il en résulterait qu'on devrait disposer d'une plus grande quantité de drogues pour celles-là que pour les dernières, puisque dans la toile de coton, une partie se refuse à prendre la couleur. C'est au teinturier instruit à établir là-dessus ses approximations; il doit de même tenir compte des proportions à observer pour les tissus plus ou moins serrés.

Nankin en coton.

Le bablah pilé et bouilli dans l'eau pendant deux à six heures, décanté ou passé, donne une belle couleur nankin. Pour obtenir cette couleur, le coton n'a besoin d'aucune préparation : on le passe dans un bain de bablah chaud à la main, qu'on prépare plus ou moins fort suivant la nuance qu'on veut obtenir, puis on le lave bien. Cette couleur est très solide. On peut toutefois la modifier si on le juge nécessaire, en passant, après le bablah, le coton dans un léger bain de savon mousseux où on aura introduit un peu de rocou cuit à la potasse. On se procure aussi une couleur nankin vif un peu rouge; on lave bien le coton et on le passe ensuite au bablah. Bien lavé le bablah consolide le rocou. Cette opération peut avoir lieu dans un bain où l'on aura fait dissoudre un peu de crême de tartre.

Gris.

Bain léger de bablah et bain léger de couperose, suivant l'intensité de la couleur que l'on veut obtenir; on la modifie par des mélanges selon le goût du teinturier ou suivant les échantillons. Un peu de jus de campêche sur le bain de bablah passé ensuite sur un bain de couperose donne des gris qui ont du mérite.

Puces, marrons, raisins de Corinthe, massaca, etc.

Pour cette série de couleurs en petit teint, on trouvera beaucoup d'avantages à les préparer au bablah, c'est-à-dire à les passer premièrement sous un bain de décoction de bablah plus ou moins fort, suivant l'intensité des couleurs qu'on veut obtenir; ensuite à les exposer à l'alun, ou mieux encore, à les passer à l'acétate d'alumine ou mordant de rouge des imprimeurs; avec ces

deux préparations on obtiendra les résultats les plus satisfaisants. Le bablah uni au mordant de l'alun dispose parfaitement le coton à se saturer également ; ce fait est plus marquant dans les tissus. Les teinturiers en coton tissé et petit teint, ont dû souvent s'apercevoir que leurs couleurs ne s'unissaient pas ou ne tranchaient pas sur leurs toiles parce que le mordant d'alun ou celui d'acétate d'alumine y était inégalement réparti. Il en résulte qu'il faut débouillir et tout recommencer, ce qui occasionne une perte de temps considérable et double au moins le coût de la teinture ; la préparation au bablah évite cet inconvénient majeur. Un autre avantage de cette préparation, que les teinturiers sauront apprécier, c'est que les cotons traités ainsi sont tous disposés pour recevoir les brunitures en couperose ou pyrolignites de fer nécessaires aux tons des couleurs qu'ils voudront obtenir.

En règle générale, toutes les couleurs petit teint qui seront susceptibles après leur confection de recevoir, sans s'altérer, une passe sur un bain de bablah, en deviendront bien plus solides. Il faut toutefois se garder de passer au bablah les cotons destinés à des couleurs qui ne doivent pas contenir de jaune, telles que les beaux amaranthes, les jaunes vifs, les lilas, les beaux violets, etc., etc.

BACALIEAU. (Voyez MORUE.)

BACILE. (Voyez PASSEPIERRE.)

BADIANE.

Latin, ILLICIUM ANIS ATUM; — anglais, BADIANE, INDIAN OR STELL TED ANISE STERNDUNEN; — allemand, ESTERNANIS; — espagnol, ESTRELLADO; — portugais, ESIRELLADO, ESTRELLADA; — italien, ANIS ESTELLATO, BADIANA.

La **badiane**, désignée aussi sous les noms d'anis étoilé, anis des Indes, anis de la Chine, de Sibérie, des Philippines, semence de zinghi, est la semence d'un fruit à capsule qui a la figure d'une étoile. Elle est produite par un arbrisseau de la *Polyandrie polygynie* de Linné, qui s'élève à la hauteur de 3 mètres 25 centimètres et qui a beaucoup de ressemblance avec le laurier. Le tronc est assez gros et branchu ; le bois est roux, dur et cassant ; les fleurs sont jaunâtres ; le fruit est formé de plusieurs capsules ovales comprimées et disposées en étoiles orbiculaires ; chaque capsule renferme un petit noyau lenticulaire, lisse, d'un gris roussâtre et

composé d'une coque mince et fragile qui recouvre une amande blanchâtre. L'odeur de la badiane lui a fait donner le nom d'*anis*. Sa saveur est un peu âcre, aromatique et sucrée. Cette saveur et cette odeur sont dues à une huile volatile.

La badiane est stimulante, stomachique, carminative et expectorante. On s'en sert en poudre ou en infusion théiforme; ajoutée à du thé, ce dernier en reçoit un goût plus agréable.

Les Orientaux et les Chinois, ainsi que les Japonais, regardent l'anis étoilé comme une plante sacrée; ils l'offrent dans leurs pagodes et en brûlent l'écorce comme un parfum; ils en font des infusions avec le *nisi ginsin*, qu'ils boivent pour réparer leurs forces. Cette semence nous est connue depuis la fin du XVIe siècle; ce fut un Anglais nommé Candisch qui l'apporta le premier des îles Philippines. La plus grande consommation de la badiane se fait dans la fabrication des liqueurs fines; on en extrait aussi une huile essentielle que la Russie nous fournit; cette huile est blanche, concrète et d'une odeur extrêmement suave et douce.

On doit choisir la badiane la plus récente, peu brisée, d'une couleur rouille de fer, exempte d'efflorescence blanchâtre et d'une odeur se raprochant de celles de l'anis et du fenouil. On rebutera celle dont la couleur serait trop brune ou qui serait moisie. Elle nous arrive en caisses du poids de 25 à 50 kilog., pour lesquelles on accorde douze pour cent de tare nette dans tous pays, ou tare nette

BAGASSE, cannes à sucre qui ont été écrasées et soumises à la presse pour en retirer le suc. Elles sont employées à la nourriture des bestiaux et au chauffage sur tous les lieux de production.

BAGUENAUDIER.

Latin, COLUTEA ARBORESCENS; — anglais, BLADDER SENA, BLADDER NUT TREE; — espagnol, ESPANTALOBOS; — italien, VESCICARIA; — allemand, SCHAFLINSCBAUM; BLASENBAUM; — hollandais, SCHAAP LINSEBOOM, LOMBARDSCH LINZEBOOM, WILD SENNEBOOM.

Le **baguenaudier**, qu'on nomme aussi *faux séné*, est un arbrisseau de la *Diadelphie décandrie* de Linné. Sa tige est creuse comme celle du sureau, mais plus dure et sans moelle; elle est revêtue d'une double écorce cendrée en dessus. Ses feuilles sont attachées au nombre de dix à douze à une même côte; elles res-

semblent aux feuilles du séné, mais elles sont un peu plus grandes, plus molles et plus arrondies, lisses au-dessus, blanchâtres en dessous et d'une saveur amère. Sa fleur est jaune ; son fruit est une gousse membraneuse, enflée comme une vessie, luisante, le plus souvent rougeâtre, et renfermant de petites semences réniformes, d'une saveur de pois ou de fève, jaunes avant leur maturité et noires lorsqu'elles sont mûres. On attribue aux feuilles du baguenaudier une propriété purgative ; elles doivent être récoltées en septembre et séchées à l'ombre pour conserver leur couleur verte.

BAIES.

Latin, SINUS ; — anglais, BAY, BAIZE ; — allemand, BOJE, BOY ; — espagnol, BAYETA ; — portugais, BACTA ; — italien, BAJETTA

BAIES DE GENIÈVRE.	BAIES DE NERPRUN.
BAIES DE LAURIER.	BAIES DE SUREAU.
BAIES DE MYRTHE.	BAIES D'HIÈBLES.

Les **baies** sont de petits fruits mous, succulents, charnus, d'une forme ordinairement arrondie ou ovale et renfermant une ou plusieurs semences au milieu d'une pulpe ; quand les fruits sont disposés en grappes, on les appelle ordinairement grains.

Baies de Genièvre.

Latin, JUNIPERUS VULGARIS FRUCTICOSA ; — anglais, JUNIPER BERRIES ; — allemand, WACHOLDERBEERN ; — espagnol, BAGAS DE ENEBRO O DE JUNIPERO, NEBRINAS ; — portugais, BAGAS DE CIMBRO ; — italien, COCEOLE PONELLE BACHE DI GINEPRO.

BAIES DE GENIÈVRE DE GAILLAC.	BAIES DE GENIÈVRE D'ITALIE.
BAIES DE GENIÈVRE DE PÉRIGUEUX.	BAIES DE GENIÈVRE D'AMÉRIQUE.

Les **baies de genièvre**, que vulgairement on nomme graines de genièvre, sont de petits fruits ronds, gros comme des petits pois verts de Hollande ; verts avant d'être mûrs, ils deviennent peu après rouges et enfin noirs à leur parfaite maturité. Ils contiennent un peu de pulpe verdâtre ou rougeâtre, succulente, huileuse, aromatique, d'une saveur âcre, amère et légèrement sucrée. Ils renferment en outre trois ou quatre semences oblongues, triangulaires ou anguleuses qui se rencontrent sans symétrie dans la substance pulpeuse.

L'arbrisseau genevrier qui produit ces baies fait partie de la *Diœcie monadelphie* de Linné. Son tronc est menu et couvert d'une écorce rude ; son bois est dur, d'une couleur rougeâtre lorsqu'il est sec, d'une odeur agréable rappelant celle du cèdre quand il

brûle. Il pousse une grande quantité de rameaux garnis de petites feuilles étroites, pointues, dures, épineuses et toujours vertes. Ses fleurs sont des petits chatons qui ne produisent point de fruits; ses fruits naissent entre les feuilles en grande quantité. Le genevrier se plaît dans les lieux les plus incultes et garnit les sols arides de la France, principalement du Languedoc et du département de la Dordogne. L'Italie et l'Amérique Septentrionale en produisent également en assez grand nombre.

Les **baies de genièvre de Gaillac** sont fournies par le département du Tarn; elles sont presque toujours de la grosseur d'un petit pois vert de Hollande, d'une belle couleur noire, sans rides et brillantes. Si l'on donne la préférence aux baies de ce département, c'est que la récolte en est mieux soignée que partout ailleurs. On devra choisir celles qui seront très pleines, bien arrondies, d'une couleur noire et d'un reflet bleuâtre velouté, exemptes de graines avortées, flétries ou désséchées et bien nettoyées de leurs feuilles ou de tout autre corps étranger.

Ces genièvres s'expédient le plus souvent en balles de simple toile du poids de 150 kil., pour lesquelles on n'accorde point de tare, ou en grenier, dans des bateaux qui descendent le Lot et la Garonne; arrivés à Bordeaux ils sont mis dans des emballages, au choix des acheteurs.

Les **baies de genièvre de Périgueux** sont produites par tout le département de la Dordogne et par une partie de la Gironde; elles offrent le même aspect que les baies de Gaillac, mais elles ont moins de tenue à cause de leur trop grande maturité ou de la trop grande finesse de la peau qui les recouvre. Il est positif, quel qu'en soit le motif, que ces baies sont plus susceptibles de fermenter; elles possèdent aussi plus d'avortons et de graines vertes qui se dessèchent peu après avoir été récoltées, ce qui fait qu'on devra donner la préférence à celles qui seront exemptes de ces défectuosités. Comme celles de Gaillac, les baies de Périgueux nous arrivent en greniers ou en balles de toile pour lesquelles on n'accorde aucun rabais.

Les contrées que nous venons de désigner peuvent fournir au commerce, année commune, 150,000 à 200,000 kil., qui sont en grande partie dirigés sur la Hollande et sur Dunkerque où sont établis de grands ateliers pour la fabrication de la liqueur de ge-

nièvre, qui est très estimée dans le nord de l'Europe ainsi que dans quelques contrées du tropique.

La pharmacie a reconnu les baies de genièvre stomachiques, céphaliques, diurétiques, carminatives, propres pour les toux invétérées et pour les coliques néphrétiques, prises en infusion, en décoction ou en extrait.

Les confiseurs en retirent, par la distillation, une huile essentielle qui sert à préparer la liqueur que nous venons de signaler. On formait autrefois avec les baies de genièvre des dragées connues sous le nom de *dragées de Saint-Roch*, qui ont eu de la vogue pendant quelques années. On a voulu aussi introduire dans la consommation une poudre à priser qui devait remplacer le tabac; cette poudre n'était composée que de baies de genièvre très vieilles, pulvérisées au degré de finesse voulu par les consommateurs; elle circulait sous le nom de tabac indigène, mais son peu d'agrément l'a fait bientôt repousser par les priseurs.

Les baies de genièvre dont nous venons d'entretenir nos lecteurs sont produites par le genevrier nommé *juniperus vulgaris*, arbrisseau dont le bois fournit, par la distillation à la cornue, une huile fétide à laquelle on a donné le nom d'huile de cade, et que les maréchaux emploient avec succès pour guérir la gale et les ulcères des chevaux. Ils la remplacent souvent par l'huile retirée du coke ou par l'eau de goudron.

Les **baies de genièvre d'Italie** sont d'une grosseur double de celles que nous venons de décrire; leur couleur est moins noire; elles sont très coriaces et peu juteuses, ce qui ne permet pas de les utiliser avec autant d'avantages; aussi n'en voyons-nous pas circuler beaucoup dans le commerce et n'en parlons-nous que pour faire connaître leur physionomie.

Les **baies de genièvre d'Amérique** sont en grande partie produites par des espèces de cèdres très abondants aux îles Bermudes; leur grosseur égale celle des petites prunes; elles n'ont aucun emploi jusqu'à ce jour en Europe.

Baies de laurier.

Latin, BACCOE LAURI; — anglais, BAY BERRIES; — allemand, LOR BEEREN; — espagnol, BAGAS DE LAUREL; — portugais, BAGAS DE LOUREIRO OU DE LOURA; — italien, COCCOLE POMELLE, BACHE D'ALLORO OU BAGHE, REBAGHE, RUBAGHE, BACHI DI LAURANO.

Les **baies de laurier** sont les fruits de l'arbre de ce nom

qui fait partie de l'*Enœandrie monogynie* de Linné, et qui s'élève à différentes hauteurs, suivant les pays qui le produisent; les climats chauds lui conviennent mieux que les autres; sa tige est unie et sans nœuds; son écorce est mince; son bois est poreux, blanc et faible. Il pousse des rameaux longs; ses feuilles ont 7 centimètres de longueur sur une largeur de 5 centimètres; elles sont pointues, dures, toujours vertes, nerveuses, lisses, odorantes, d'une saveur âcre, aromatique et un peu amère et précédées d'un pétiole assez court. Ses fleurs sont monopétales, découpées en quatre ou cinq parties et de couleur blanche ou jaunâtre. Ses fruits sont oblongs, de la grosseur d'un petit pruneau; verts à leur naissance, ils prennent une couleur noire en mûrissant; ils sont enveloppés d'un péricarpe ou coque assez dur qui contient une semence oblongue, pulpeuse et renfermant une huile grasse et concrète. Ces baies nous viennent de l'Italie, de l'Espagne et de nos départements méridionaux; on doit les choisir récemment cueillies, lourdes, bien nourries, entières, non vermoulues ni séparées de leurs enveloppes, de couleur noirâtre et exemptes de corps étrangers. Leurs feuilles doivent aussi être récentes, d'une belle couleur verte et d'une odeur forte et agréable.

On a reconnu aux feuilles et aux fruits du laurier des propriétés incisives, résolutives et propres à fortifier le cerveau et les nerfs; on s'en sert intérieurement et extérieurement.

Par expression, on obtient des baies et des feuilles de laurier une huile concrète connue sous le nom d'huile de laurier; on la retire aussi par une ébullition dans l'eau; mais ce dernier procédé ne lui donne pas aussi bien la belle couleur verte qui est tant recherchée.

La préférence devra être donnée, pour la fabrication de cette huile, aux feuilles et aux baies les plus mures, les plus vertes bien mondées des bûchettes.

Les baies de laurier sont livrées au poids brut ainsi que les feuilles.

Les habitants du nord tiraient de ces feuilles, il y a vingt ans, des provisions pour leur cuisine; aujourd'hui ils n'en emploient que très peu.

Baie de myrthe. (Voyez MYRTHE.)

Baies de nerprun. (Voyez NERPRUN.)

Baies de sureau. (Voyez SUREAU.)

Baies d'hièble. (Voyez HIÈBLE.)

BALAIS.

Latin, SAPOE, ARUM; — anglais, BESOM, BROOM; — allemand, BESEN; — espagnol, ESCOBA; — portugais, VASOURA, — italien, GRANATA, SCOPA.

BALAIS DE MILLOQUE (DIT SURGO.) BALAIS DE CRINS.
— DE BRANDE (DIT BRUYÈRE.) — DE PLUMES.
— DE BOULEAU.

Les **balais** sont formés par la réunion de tiges et de branches de certains végétaux; on s'en sert pour nettoyer les voies publiques et l'intérieur des maisons.

La fabrication des balais était autrefois du ressort des vanniers; mais aujourd'hui cette industrie s'est tellement développée, particulièrement dans le département de la Gironde, qu'elle y a déterminé un commerce spécial chez quelques-uns de ses habitants. Ce commerce, qui au premier abord paraît de peu d'importance, ne laisse pas cependant de procurer des avantages majeurs. Les balais confectionnés à Bordeaux sont très recherchés dans toute la France et même dans les pays étrangers. Pour les former, on se sert des panicules du surgo, nommé vulgairement *milloque*; après les avoir dépouillées des graines dont elles sont chargées, on en réunit une certaine quantité qu'on noue et qu'on attache avec de l'osier, assujetti à l'aide de quelques clous. Leur emploi est de longue durée. Un fait qui montrera combien cette industrie s'est propagée dans les environs de Bordeaux, c'est qu'un assez grand nombre de propriétaires de vignes et de blés ont abandonné ces deux cultures pour soigner celle du surgo qui vient du reste très bien dans ces contrées où la culture en est établie en grand depuis nombre d'années.

Les Landes produisent aussi une bruyère très forte que l'on désigne sous le nom de brande et qui est extrêmement propre à former des balais. Disons cependant que ces balais sont d'une valeur médiocre et que leur emploi subalterne ne s'applique guère qu'au nettoyage des écuries, des ruisseaux et des immondices. Ils trouvent cependant un grand débouché. Paris lui-même est depuis long-temps tributaire des industriels de la Gironde; il emploie bien quelquefois le bouleau et le genêt qui croissent près des rivières du Piémont et de l'Italie, mais dans toutes leurs parties végétales, on ne retrouve pas les qualités du surgo et de la bruyère; aussi ne serions-nous pas étonné de voir encore s'agran-

dir ce commerce dans la contrée qui en est favorisée. Nous laisserons de côté les balais de crins ou de plumes qui rentrent exclusivement dans les attributions de la brosserie.

BALAIS, RUBIS BALAIS. (Voyez RUBIS.)

BALAUSTES.

Latin, BALAUSTIA; — anglais, HOWER OF POMEGRANATE; — allemand, GRANATBLUTHE; — espagnol, BALOTRIA, FLOR DE GRANADO; — portugais, BALAUSTIA, FLOR DE ROMAA; — italien, FIOR DI MELAGRANO.

Les **balaustes** sont les fleurs du grenadier qui ne porte point de fruit et que l'on cultive dans les jardins. Ces fleurs sont pleines, disposées en roses, d'une belle couleur rouge et pourvues d'un plus grand nombre de pétales que celles qui portent un fruit. On les fait sécher pour les conserver. La préférence doit toujours être accordée aux balaustes d'un beau rouge vif à l'exclusion de celles dont la couleur serait rembrunie.

Les balaustes sont astringentes; on s'en sert en infusion dans l'eau ou dans le vin rouge, en gargarismes, ou bien encore en injections dans les relâchements de la matrice.

Elles se vendent au poids net.

La **BALEINE**, (latin, *Balœna mysti cetus*) qu'on nomme aussi Cète, est le plus grand de tous les animaux; on peut à juste titre la surnommer monstre de mer; elle appartient à l'ordre des mamifères cétacés. La baleine est douée des organes de la respiration; elle engendre ses petits vivants; faculté qui lui est commune avec tous les mamifères et la distingue des poissons avec lesquels on la confondait anciennement et qui sont privés de l'organe du poumon. Leur reproduction d'ailleurs s'opère par le dépôt des œufs des femelles sur le sable et les mâles les fécondent en les arrosant d'une liqueur séminale nommée laite ou laitance.

Les baleines habitent les mers glaciales pendant tout l'été; vers l'équinoxe d'automne, elles se rendent en grand nombre vers le sud pour y jouir d'un jour continuel pendant six mois, car elles aiment la lumière et le soleil.

L'époque la plus avantageuse pour la pêche de la baleine est le mois d'avril et celui de mai; les produits qu'on peut en retirer sont la chair, l'huile, les tendons, les os et les fanons, le blanc

de baleine, l'ambre gris, le priape ou membre génital et l'excrément que l'on ramasse pour teindre en rouge.

Une baleine peut donner 120 tonneaux d'huile, 1,800 fanons et plus de 2 kil. d'ambre. Ce sont là les seuls objets qui intéressent le commerce, car la chair, les os et les tendons se consomment sur les lieux de la pêche.

Le lard de baleine se convertit par la chaleur en une huile qui se mange, se brûle et sert à liquéfier le brai pour enduire et psalmer les navires. Les drapiers l'emploient également pour préparer les laines, les corroyeurs pour apprêter les cuirs, les architectes et les sculpteurs pour préparer un mastic avec la céruse ou la chaux. Ce mastic, qui durcit par la suite, est propre à remplir les inégalités des pierres et à en unir les surfaces. On en fabrique aussi un savon.

On doit choisir cette huile d'une couleur ambrée, aussi limpide que possible et la moins puante. (Voyez HUILE DE BALEINE.)

Les fanons de baleine se retirent des mâchoires de cet animal où ils sont rangés comme des tuyaux d'orgue; les plus petits devant et derrière et les plus grands dans le milieu. Ceux-ci ont ordinairement plus de 3 à 4 mètres de long sur 160 millimètres de largeur et 12 d'épaisseur. On sépare ces fanons les uns des autres à l'aide de coins et de lourdes masses de fer; on les nettoie, puis on les fait sécher. On donne la préférence aux fanons de baleine pêchés dans les mers du nord et surtout à ceux qui ont été retirés des poissons les plus vieux, parce que ces fanons sont alors plus fermes, plus durs et mieux nourris; leurs fibres sont plus longues, plus serrées et plus élastiques, tandis que celles des jeunes baleines sont courtes et de matière plus cassante. Ces fanons pèsent ordinairement plus de 2 kil. Ceux que l'on retire des baleines des Mers du Sud sont beaucoup moins recherchés; ils ont moins de nerf et sont beaucoup plus faibles, aussi ne pèsent-ils que 1 kil. environ. Tous ces fanons nous arrivent de la pêche avec leur barbe, composée de crins rangés sur leurs deux bords et dont on les débarrasse avant de les soumettre à leurs divers emplois; une fois rasés, on les scie à la longueur désirée, qui est le plus souvent de 1 mètre. Les morceaux qui dépassent en plus ou en moins sont mis à part pour faire ce qu'on appelle un assortiment. Les fanons ainsi préparés sont mis dans des chaudières en cuivre de forme allongée, placées sur

des fourneaux ; les chaudières remplies d'eau, on place au fond les plus courts échantillons et l'on charge ceux qui surnagent pour les retenir sous l'eau. On les fait bouillir ainsi pendant une heure ou deux au plus ; cette préparation dégage les baleines des corps gras dont elles peuvent être enveloppées et les fait se ramollir au point de faciliter aux fabricans les moyens de les refendre suivant les procédés propres à chacun d'eux. Après les avoir fait sécher pour rendre la dureté et l'élasticité qu'ils avaient perdues par l'ébullition, on les racle en tous sens ; ces raclures servent à garnir les couches des enfants en guise de crin ou de laine. On met de côté les brins provenant du dos des fanons, à cause de ce qu'ils sont toujours moins souples et qu'on ne peut les employer à faire des corsets, comme ceux du milieu et du ventre.

Les fanons de baleine, disposés et apprêtés comme nous venons de le dire, ont des emplois infinis. Ils se tranforment tour-à-tour en côtes de parapluies et d'ombrelles, en buscs, en éventails, en cannes, etc. Les tourneurs et les couteliers s'en servent également. On distingue les baleines par brins dont on forme des paquets suivant leur grandeur et leur épaisseur ; celles qui n'ont que 9 décimètres se nomment asperges; il en existe de deux brins de 18 décimètres, de quatre brins de plus d'un mètre. En cet état les brius de baleines se vendent au demi-kil. suivant le cours établi.

Les fanons des baleines du nord arrivent en paquets de 200 à 250 kilogrammes que l'on vend exempts de cordes et de liens.

Les fanons de baleine des Mers du Sud sont ordinairement expédiés en paquets irréguliers et demeurent assujettis aux mêmes usages à la livraison.

Leur valeur est toujours moindre de 10 et 15 p. 0/0 de celle de ceux du nord.

TARES ET USAGES.

Paris.

FANONS de baleine du nord, se vendent en paquets, pesant 250., on accorde pour les liens et les cordes une tare nette. Lorsqu'ils sont crasseux ou chargés de barbes, on accorde 2 p. 0/0 de bon poids.

— des Mers du Sud, mêmes usages.

Havre.

— de toutes provenances, même usage qu'à Paris.

Bordeaux.

— de toutes provenances, même usage qu'à Paris.

Marseille.

— de toutes provenances, même usage qu'à Paris.

Nantes.

— sans barbes ni cordes, 1 p. 0/0 de trait par 250 kil.; avec barbe, sans cordes, 2 0/0 par 250 kil.

BALIBABOLA. (Voyez BABLAH.)

BALISIER.

Latin, CONNACORUS LATIFOLIUS; — anglais, INDIAN CANE; — allemand, BLUMENROHR; — espagnol, CANA DE LAS INDIAS; — italien, CANNA D'INDIA; — hollandais, BLOEMRIET, INDIANSCH RIET.

Le **balisier**, qu'on nomme aussi canne d'Inde, est une plante de la *Monandrie monogynie* de Linné. Elle pousse dès sa racine plusieurs tiges à la hauteur d'environ 1 mètre, grosses comme le doigt et nouées d'espace en espace comme les roseaux. Ses feuilles, d'abord roulées en cornets, deviennent graduellement très amples, nerveuses, pointues à leur extrémité, d'une couleur vert-pâle et d'une saveur herbacée et acrimonieuse; ses fleurs naissent à ses sommités; elles ont la forme d'un tube découpé profondément en six ou sept parties inégales, chacune d'une belle couleur rouge; cette fleur, avant d'être ouverte, représente les pattes d'une écrevisse; elle est remplacée par de petits fruits membraneux à trois angles arrondis, gros comme le fruit du raisin et divisés en trois loges qui renferment des semences sphériques de couleur brune-noirâtre. Sa racine est noueuse et entourée de grosses fibres. On en fait usage pour combattre les maladies laiteuses comme détersive et apéritive.

Le **BALSAMINE** (*Balsamina suaveolens*)qu'on désigne aussi sous les noms de grand baume, de coq de jardin ou de menthe Notre-Dame, est une plante dont les tiges rameuses s'élèvent à plus de 9 mètres; elles sont blanchâtres et comme pulvérulentes; ses feuilles sont d'un vert clair, allongées et dentées assez régulièrement; sa racine est vivace.

Toute la plante a une odeur de menthe très prononcée et fort agréable, et une saveur chaude et amère. C'est un médicament très énergique, quoique l'on en fasse peu d'usage; on le prend en infusion théïforme comme vermifuge.

BALLOTE. (Voyez MARRUBE NOIR.)

La **BAMBOCHE** est une canne légère et pleine de nœuds, qui vient des Indes-Orientales. C'est le diminutif du bambou.

BAMBOU.

Latin, DARUNDO, BAMBOS; — anglais, BAMBAU, BAMBOO; — allemand, BAMBUS; — espagnol, BAMBU; — portugais, BAMBU; CANA BAMBU; — italien, CANNA DI BAMBU.

BAMBOU ILY.	BAMBOU DOMO.
— TERIN.	— CHO.
— POTONG.	— TJA.
— SAMMAT.	— GUADA.
— AMPEL.	— TEBA.
— BULO.	— TALLAM.
— GADING.	— BAMBOCHE.

Le **bambou** est un nom générique que l'on donne par confusion à plus de trente espèces de roseaux que les tropiques fournissent au commerce, à cause de la ressemblance qu'ils ont généralement avec ceux que fournit le pays de Bambouc, au Sénégal.

Les Indiens les nomment *Manibu*, les Macassares *Bulo*, les Malais *Bulu*, les Javanais *Wulu* et *Bamba*, les Madagascares *Voulou*, les Chinois *Tick*, les habitants d'Amboine *Utte* et ceux de Ternate *Tabatico*. Linné regarde toutes ces espèces comme ne devant former qu'une seule famille dans le genre du roseau, et il la nomme *Arundo Bambos*. On verra combien cette classification est susceptible d'erreurs par les diverses espèces de bambous que nous allons faire connaître.

La première espèce de bambou, appelée **Ily** par les Malabares,

croît à une hauteur de plus de 22 mètres environ sur 65 centimètres de circonférence; aussi s'en sert-on dans le pays pour faire des seaux où l'eau se conserve très bien. Ils en construisent aussi leurs maisons. Ce bambou est très peu répandu en Europe à cause du peu de valeur qu'on lui donne, et il n'y figure guère que par curiosité.

La deuxième espèce est nommée **Terin** par les habitants d'Amboine, *Bulu-java* par les Malais, *Bulu-totoan* par les Macassares, *Tabatico-java* à Ternate et *Tiela-pong* à Baleya. Ce bambou est très élégant; il s'élève à Java à plus de 16 mètres; sa circonférence est de 400 millimètres. Ses emplois sont les mêmes sur les lieux que ceux du précédent. Ses bourgeons, qui poussent à chaque nouvelle lune, se nomment *Roboug* et se mangent. A cet effet, on coupe leur pointe à la longueur de 3 décimètres; on la fait macérer dans l'eau, puis bouillir légèrement; puis on la coupe en travers par grosses rouelles qu'on confit au vinaigre, qu'on fait ensuite sécher au soleil et qu'on reconfit de nouveau dans du vinaigre salé; on le mêle dans le *latsjad* ou l'*achiao*, sorte de salade fort délicate qui est très salutaire pour prévenir le scorbut. Ces bourgeons se mangent encore en guise de choux.

La troisième espèce est nommée **Potong** par les Malais, à Ternate *Tabatiko-ake* ou *bambou-aquatique*, à Amboine *Terin-kaburu* ou *Telin-babulu* et à Java *Bulu-wani* ou *Utte-wani*. Cette espèce n'offre rien de remarquable, sinon qu'elle croît dans les lieux humides et près des rivières; elle s'élève un peu plus haut que le terin. Ses bourgeons se mangent de la même façon.

La quatrième espèce est appelée indifféremment **Sammat**, *Samane*, *Bulu-sammet*, *Bulu-gantag* ou *Bulu-wani-bezaar* par les Malais, *Terin-maysele* à Amboine, *Tabatico-sammat* à Ternate, *Nuayhas* à Ceylan et *Vouloie* à Madagascar. Ce bambou s'élève à plus de 32 mètres et offre 460 millimètres de diamètre; il ne fleurit qu'au bout de soixante ans. On emploie ses tiges à faire les côtés des petits navires appelés *Corre-corren*, et comme ses entre-nœuds sont plus petits que ceux du potong, au lieu d'en fabriquer des vases à eau, on les emploie à former des boîtes, des coffrets et des petites mesures appelées *Gantans* pour mesurer le riz. Au Malabar, on coupe ce bambou à la longueur de 3 à 5 mètres environ pour en faire des canots ou pirogues, propres

à porter deux hommes. Ces sortes d'embarcations sont très sujettes à chavirer lorsqu'on n'a pas l'attention de les border avec d'autre bambou d'un plus petit diamètre. Les Alphores, habitants de l'île Ceram, ont pour usage de remplir de vin de sagon les articulations encore vertes du sammat, de les bien boucher et de les enterrer, pour donner à ce liquide une couleur verte, une force et une austérité qu'ils estiment beaucoup.

La cinquième espèce est nommée par les Javanais **Ampel**, par les Malais, *Bulu-Swaugi*, par les habitants d'Huamohala *Waan-semane*, par ceux de Ternate *Tabatieo-nani*, par ceux de Banda *Bulu-kei*, et par ceux de Baleya *Tibing-ampel*. Ce bambou ne s'élève qu'à la hauteur de 9 mètres environ sur 135 millimètres de diamètre; ses articulations sont situées à 3 ou 5 décimètres de distance et sont sinueuses et marquées d'un court sillon près des nœuds; son bois est d'une épaisseur d'environ 27 millimètres, très solide, jaune et lisse.

On forme avec ses tiges des leviers qu'on nomme *Panukol* d'environ 2 mètres de long, destinés à porter toute espèce de fardeaux, car quoique son bois soit très léger, il est néanmoins extrêmement fort. Les Tiffadors, c'est-à-dire les vignerons indiens qui recueillent le vin provenant des incisions faites aux têtes des palmiers, s'épargnent la peine de monter successivement à ces arbres géants qui n'ont souvent pas moins de 30 mètres de hauteur, en établissant avec les tiges de l'ampel des ponts de communication de la cîme d'un palmier à celles d'un autre. On mange le roboug ou l'asperge de l'ampel, mais en ayant le soin de toujours le faire cuire, car sa qualité astringente est si violente, qu'elle causerait un embarras nuisible à la gorge; avec cette même asperge, les Chinois font une espèce de papier fin usité dans la peinture et qui sert à fabriquer aussi des parasols. Le bois de ce bambou est si dur qu'on en forme des couteaux et des poinçons pour travailler et percer les autres bois.

La sixième espèce, que les Macassares nomment **Bulo**, est pour ainsi dire une seconde espèce d'ampel; son bois est plus mince et sert à des ouvrages plus délicats.

La septième espèce est nommée par les Malais **Gading**, *Bulu-gading*, *urgading* ou *Aurcuning*, les habitants d'Amboine la nomment aussi *Domu-habocca*; c'est une troisième espèce d'am-

pel; elle est très élégante et ses tiges sont totalement jaunes et lustrées comme l'ivoire. D'après Rumphe, la décoction de ses feuilles se donne avec succès dans les fièvres ardentes.

La huitième espèce est connue à Amboine sous le nom de **Domu**, *Damul* ou *Dumulo*; à Leytimore on la nomme *Omat* et à Banda *Bulu-seri*. Ses tiges sont jaunes et variées de stries vertes; on lui donne le même emploi qu'au précédent bambou.

Les Chinois désignent la neuvième espèce sous le nom de **Cho**; c'est vraisemblablement la même espèce que le *Tsjatick* qui ressemble beaucoup au *Domu* et dont le roboug se mange également. Les Chinois fendent sa tige en petites lanières et en font des meubles très jolis et très luisants, à peu près comme nous en faisons avec la paille. Les médecins ordonnent en décoction les feuilles du *Cho* dans les fièvres ardentes et les migraines.

La dixième espèce de bambou se nomme en Chine **Tsja-tsjao** ou *Bulu-tsja-tsjar*, c'est-à-dire roseau varié, parce que ses tiges sont tachées de blanc sur un fond vert. On la réserve aux mêmes emplois que la précédente.

La onzième espèce se nomme **Guada** dans toutes les Amériques et *Cambrouze* à Cayenne. On s'en sert dans la construction des maisons.

La douzième espèce se nomme à Ternate **Teba** ou *Teba-teba*, à Lockoe *Wanake*, à Manipa *Tomu-schittoe*, au Malabar *Bulu-schit*, chez les Malais *Bulu-baduri* et en Chine *Tji-tick*. Ce bambou, au lieu de s'élever droit, se couche et s'étend beaucoup en largeur; il est garni de branches très rapprochées, entrelacées, impénétrables, toutes hérissées d'épines et presque sans feuilles. Les quelques rares feuilles qu'il présente sont d'une finesse extrême et se roulent à la moindre sécheresse. Aussi le teba sert-il à former des haies aussi solides que des murs de citadelles; telles sont celles qui se voient à Java, au fameux mont de Ghiri, derrière Grisèche où on cultive cette plante avec beaucoup de soin.

La treizième espèce, que les Macassares nomment **Tallam**, les Malais *Bulu-seru*, les habitants d'Amboine *Wannat*, ceux d'Huhamohola *Utte-wannat*, ceux de Balaya *Tamalla*, ceux de Ternate *Louw* et ceux de Banda *Suelen*, a des branches qui n'ont

pas plus de 27 millimètres de diamètre sur 6 mètres de longueur; elles servent à former des lignes pour la pêche.

Les autres espèces de bambou sont : le Thihing, le Loufuru, le Tutori, le Cuitik, le Tuigkhiaa, le Moatick, le Leleba, le Tabat, le Djakat, le Tapile, le Nun, le Houbo, le Beesha, le Nola-Ily, le Bulu-Tuy et le Outick; ils ont tous les mêmes emplois dans les diverses contrées où ils se propagent, soit pour la construction des maisons, la menniserie ou la fabrication des flèches.

Nous avons cru devoir entrer dans quelques détails au sujet des bambous parce que nous croyons qu'on pourrait parvenir à les utiliser avantageusement en Europe.

BAMBOU BAMBOCHE. (Voyez BAMBOCHE.)

BANANIER.

Latin, MUSA PARADISIACA; — anglais, PLANTAIN TREE, BANANA TREE ADAMSFIG TREE, ADAM SAPPLE; — allemand, PARADIES FEIGENBAUM, BANANEN-BAUM; — espagnol, PLATANO, HIGNERA DE ADAMO; — italien, MUSA, FIGO D'ADAMO, ALBERO DEI BANANI; — hollandais, PARADYS VYGN-BOOM BANANEN BOOM.

Le **bananier** est une sorte de palmier qui fait partie de l'*Hexandrie monogynie* de Linné. Il croît en Asie, en Afrique et en Amérique; son nom est générique comme celui du poirier et comporte de nombreuses espèces. Au nom de bananier qui est celui qui est adopté aux Antilles, nous devons ajouter ceux que chaque contrée donne à cette plante; ainsi, les Malais l'appellent *Pissang*, les Macassares *Uting*, les Malabares *Bala*, les Chinois *Tschio*, les habitants de Java *Kedang*, ceux de Balaya *Byo*, ceux de Ternete *Cojo*, ceux de Banda et d'Amboine *Kula* et *Ury*, ceux de Lochoe et de la petite Ceramie *Temá*, ceux de la Guinée *Banana*, et enfin les Espagnols des îles Canaries *Plantano*. On a reconnu qu'il existait vingt-neuf espèces de bananiers qui sont : le Tando, le Ocki, le Banane, le Gaba, le Nera, le Cro, l'Alphuru, le Medji, le Djernang, le Baratsjo, le Cutsjupau, le Salpicado, le Bacovo, le Swangi, le Bidji, le Bala, le Mannembala, le Tuca, le Coffo, le Fana, le Abu, le Bombor, le Radja, le Canaya, le Tena, le Trang, le Jacki, le Schundila et le Bengala. Nous nous bornerons à dire que le bananier qui porte le plus gros fruit se nomme *Tando* ou *Pissang Tando*. Sa tige est gigantesque; sa grosseur ordinaire est celle de la cuisse d'un homme; elle est couverte de longues et larges feuilles; son sommet jette un seul ra-

meau gros comme le bras, terminé dans le haut par une tête formée en pomme de pin et garnie de fleurs rouges ou jaunâtres. Ce rameau, qui se nomme *régune*, est divisé par plusieurs nœuds qui produisent chacun douze ou quatorze fruits qu'on nomme *figues*, *bananes*, *amusa* ou *banam ;* ce fruit est oblong ou triangulaire, de 2 décimètres de longueur sur un diamètre de 1 décimètre, d'une couleur jaune et couvert d'une peau qui se sépare aisément en trois parties. La substance pulpeuse de ce fruit est molle comme du beurre, d'une saveur agréable et fort bonne à manger crue ou cuite. On en retire une liqueur qui plaît assez généralement, mais qui ne peut se garder long temps à cause de sa facilité à s'aigrir. Lorsqu'on en a exprimé le suc, les parties fibreuses qui restent sur le tamis forment une pâte avec laquelle on prépare un pain très nourrissant. Dans les colonies, les bananes font la principale nourriture des habitants et surtout des nègres. Les feuilles du bananier servent à couvrir les maisons rustiques et les tiges sont employées à la fabrication de cordes et de fils ; on en prépare aussi un amadou.

Le **banane**, qu'on nomme aussi le bananier des sages, est une espèce particulière de bananier qui ressemble par son port et sa taille au précédent ; il se distingue toutefois par ses feuilles plus aiguës et surtout par ses fruits beaucoup plus courts et sa chair plus fondante. Les figues de bananes ont quelque ressemblance extérieure avec le concombre. Les feuilles des bananes lissées forment une espèce de papier sur lequel on peut écrire ; mais l'écriture ne s'y conserve pas long-temps.

BANCA. (Voyez ÉTAIN.)

BANCOUL, noix ou fruit d'un arbre de la *Monoécie monadelphie* de Linné, qui croît aux îles Moluques, d'où il a été importé à l'île Bourbon. Ce fruit est composé de deux noix de la forme d'une châtaigne, réunies sous un péricarpe charnu et ayant chacune séparément une enveloppe coriace qui contient une amande dont on tire une huile que l'on fait servir à frire le poisson. Il en circule très peu en Europe.

BANGI, espèce de chanvre qui fait partie de la *Diæcie pentandrie de Linné*. Les Malabares appellent les individus mâles *Kalengi-Causjava* et les femelles *Tsjeru-Cousjava*, c'est-à-dire herbe des fous, *herba sluftorum*, selon Rumphe.

Cette plante s'élève jusqu'à 3 mètres ; sa racine est blanche et fibreuse ; ses tiges sont vertes et carrées, un peu velues et fangeuses à l'intérieur. Ses feuilles sont alternes ; les inférieures sont digitées de cinq à neuf divisions et longues de 125 millimètres au plus ; les supérieures de trois divisions seulement, dentelées et d'un vert noir. Elles sont plus rudes dans la femelle. Les fleurs mâles forment un calice vert à cinq feuilles et à cinq étamines pendantes ; les femelles consistent en une écaille fendue seulement d'un côté ou triangulaire, enveloppant l'ovaire qui est couronné par deux stigmates cylindriques, blanchâtres et veloutés sur leur faces intérieures. Cet ovaire en mûrissant reste enveloppé de son calice, comme d'une coiffe conique et striée, qui jaunit et devient une graine ovoïde, lisse, plus petite et plus pointue que celle de notre chanvre, d'une couleur grise brune ou cendrée, luisante et enveloppée d'une coque cartilagineuse assez dure.

L'odeur de toute la plante est assez semblable à celle du tabac ; lorsqu'on la touche elle laisse aux mains une espèce de viscosité dont l'odeur est très pénétrante. Sa saveur est âpre, astringente avec un peu d'âcreté ; ses graines au contraire sont douces et huileuses.

Cette plante a la vertu de porter au cerveau et de provoquer la gaîté à un tel point que l'ivresse et le délire peuvent devenir les conséquences funestes de son usage exagéré. Les Indiens sucent ou fument les feuilles sèches du bangi mélangées avec du tabac ; lorsqu'ils veulent éprouver des rêves agréables ou se livrer à un profond sommeil, ils y ajoutent un peu de muscade de macis, de girofle, de camphre et d'opium ; ils appellent cette composition *majuch*, qui est la même chose que le *muslach* des Turcs. La graine de bangi, le musc, l'ambre et le sucre, mêlés ensemble, excitent à l'amour. Les vertus du bangi sont si énergiques qu'elles nous paraissent dignes de l'attention de l'observateur et nous ajouterons même qu'il y aurait beaucoup à en espérer en consultant Pline dans son *Histoire naturelle*, liv. XXV, chap. 2. Cette plante est peu connue en Europe.

BAOBAB, qu'on nomme aussi *calebassier* ou *pain de singe*, est un arbre de la *Monadelphie polyandrie* de Linné ; il est originaire du Sénégal où les peuples Oualofs l'appellent *goui* et son fruit *boui*.

D'après le père Labat, Thevet, l'Ecluse, Adamson et plusieurs autres naturalistes, ce serait le plus gros de tous les arbres connus ; son tronc aurait 3 mètres de hauteur et sa circonférence 26 à 27 mètres de diamètre ; il serait couronné par un grand nombre de branches extrêmement grosses, longues de dix-sept à vingt mètres et dont les plus basses, s'étendant horizontalement, touchent quelquefois la terre de manière à cacher la plus grande partie de son tronc ; aussi cet arbre paraît-il de loin sous la forme d'une masse hémisphérique de verdure, d'environ 32 mètres de diamètre sur 19 de hauteur.

Le bois et les feuilles de cet arbre extraordinaire ressemblent assez à ceux du marronnier d'Inde ; ses fleurs sont volumineuses, blanches et en forme de calice ; ses fruits sont ovoïdes, un peu allongés, de la grosseur de la tête, durs, crustacés en dehors et recouverts d'une pellicule verte et charnue. Ils renferment une pulpe rouge d'une saveur aigre et astringente qui est employée avec succès contre la dyssenterie ; autrefois on la faisait sécher, on la réduisait en poudre et on l'introduisait en Europe sous le nom de terre de Lemnos ; elle n'est plus en usage.

Le **baobab** est d'une si grande utilité au Sénégal qu'elle surpasse celle de tous les autres arbres à fruits, tels que le bananier, le cocotier, le palmier, etc. Les nègres font sécher ses feuilles à l'ombre et les réduisent en une poudre verte qu'ils appellent *lalo* et qu'ils conservent dans un sachet en coton ; ils en font un usage journalier dans leur *coussou*, aliment composé de gruau ou de farine grossière de pain qu'ils appellent *dougoup-moul*, ou bien encore de *sorgo* qu'ils nomment *giarnat*. Lorsqu'ils ont imbibé cette farine de suc de viande ou de poisson, ils y mettent deux ou trois pincées de cette poudre, comme nous faisons en Europe du poivre et de la muscade dans nos ragoûts. Cet usage préserve des fièvres chaudes qui règnent au Sénégal, fièvres violentes et dont les Européens sont très souvent victimes ; aussi serait-il salutaire, à ceux qui se rendent dans ce pays, de prendre une infusion de feuilles de baobab tous les matins à jeun, afin de prévenir, non seulement les maladies, mais encore les envies d'uriner et les diarrhées qui sont très fréquentes lors des pluies ou pendant la haute saison qui commence en juillet et finit en novembre. Le fruit de cet arbre précieux se mange seul ou avec du lait ; il

possède les mêmes vertus que la feuille ; les Mandingues en font un commerce lucratif avec la partie orientale et méridionale de ce continent, et les Maures de leur coté en font passer au Maroc d'où il est apporté en Egypte. C'est dans cette dernière contrée que pendant long-temps on préparait cette terre de Lemnos dont nous avons parlé plus haut.

BARAS. (Voyez MATIÈRES RÉSINEUSES.)

BARBEAU. (Voyez BLEUET.)

BARBE.

Latin, BARBA HIRCI; — anglais, GOAT'S BEARD, GOAT MARJORAM; espagnol, BARBA DE CABRUN; — portugais, BARBA DE RODE; — italien, BARBA DI BECCO.

BARBE DE BOUC LÉGUMINEUSE.	BARBE ESPAGNOLE.
BARBE DE BOUC OFFICINALE.	BARBE DE JUPITER.
BARBE DE CAPUCIN.	BARBE DE MOINE.
BARBE DE CHÈVRE.	BARBE DE RENARD.
BARBE DE DIEU.	

La **barbe** se compose de poils longs qui recouvrent le dessus de la mâchoire inférieure de quelques mammifères, tels que les ruminants du genre des chèvres; en botanique le mot barbe est synonyme de chevelure.

Barbe de bouc légumineuse. (Voyez SALSIFIS SAUVAGE.)

La **barbe de bouc officinale** est une plante de la *Syngénésie polygamie égale* de Linné; elle pousse une tige à la hauteur de 480 millimètres, ronde, pleine et se divisant en plusieurs branches; ses feuilles sont oblongues, étroites, pointues et ressemblent à celles du safran, quoique plus larges; ses fleurs, qui naissent aux sommités des branches, sont des bouquets à demi-fleurons jaunes, soutenus par des calices assez longs, mais simples et fendus en plusieurs parties jusqu'à la base. Il leur succède des semences oblongues, cannelées, cendrées, rudes et aigretées. Quant à sa racine, elle est longue, grosse comme le petit doigt, noire en dehors, blanche en dedans, et elle renferme un suc laiteux. Cette plante croît dans les lieux humides et dans les prés.

Les feuilles de la barbe de bouc sont vulnéraires, pectorales,

propres contre la toux et la strangurie (évacuation difficile de l'urine). On doit choisir toujours les mieux desséchées et les plus récentes.

Barbe de capucins, nom trivial de la nigèle de damas et de la chicorée sauvage qui poussent d'elles-mêmes dans les caves.

Barbe de chèvre, espèce de spirée.

La **barbe de Dieu** est la même chose que le barbon.

Barbe de Jupiter. (Voyez JOUBARBE.)

Barbe de moine. (Voyez CUSCUTE.)

La **barbe de renard**, qu'on nomme aussi *tragacanthe*, est un arbrisseau épineux de la *Diadelphie décandrie* de Linné. On en distingue quatre espèces : l'une à très long pédicule terminé par une épine à folioles ovales et obtuses; l'autre à folioles lancéolées, à fleurs solitaires latérales et à siliques ovales et renflées ; la troisième à folioles lancéolées, lanugineuses et pointues, à fleurs latérales naissant vers le bout des branches; et enfin, la quatrième dont les feuilles sont très étroites et unies, et les fleurs latérales disposées en bouquets.

La première espèce croît sans culture aux environs de Marseille et en Italie. C'est un petit arbrisseau dont une partie des branches se soutient et dont l'autre traîne à terre. Ses feuilles sont très petites, rangées par paires et blanchâtres comme celles de l'argentine. Ses fleurs sont d'un blanc sale et naissent par bouquets au bout des branches.

La seconde croît aux îles de Mayorque et de Minorque et s'élève à 65 centimètres de hauteur sur une tige épaisse et ligneuse.

La troisième est indigène des îles de l'Archipel; sa hauteur est également d'environ 65 centimètres; elle se divise en plusieurs branches velues; ses fleurs sont d'un blanc sale comme celles des espèces précédentes, mais plus petites.

La quatrième est très connue en Espagne où sa taille ordinaire ne dépasse pas 162 millimètres; les fleurs en sont très petites et d'une couleur blanche.

C'est la racine des barbes de renard du Levant qui fournit la gomme adraganthe. (Voyez ce mot.)

BARBOTINE.

Latin, ARTHEMISIA; — anglais, WORMSEED; — allemand, ZITTWERSAAMEN, WURMSAAMEN; — espagnol, SANTOLNILA, SANTONICO, SIMIENTE DE ALEXANDRIA, SEMENAMSTRA; — portugais, SEMENTE SANTA, SEMENTE DE ALEXANDRIA, ABSYNTIO MARINO, LOSNA; — italien, ASSENZIO MARINO, SEMENZINA, SEMESANTO, SEMENZINA DI LEVENTEN O D'ALEXANDRIE.

La **barbotine**, que l'on nomme aussi *xantoline* ou *santoline chouan*, est une semence oblongue, très menue, d'un vert rouilleux, d'une saveur très amère et d'une odeur forte et désagréable, que fournit une espèce d'absinthe, plante de la *Singénésie polygamie superflue* de Linné. (Voyez SEMENCONTRA.)

BARDANE.

Latin, BARDANA; — anglais, BUR, BUR-DOCK; — allemand, KLETTE; — espagnol, LAMPAZOS, AMORES SECOS; — portugais, AMOR DE HORTETAO, LAPAS; — italien, LAPPOLE BARDANE.

La **bardane**, que l'on nomme aussi *glouteron* et *herbe aux teigneux*, est une plante de la *Syngénésie polygamie égale* de Linné. Il en existe de deux sortes, l'une grande, l'autre petite. La première s'élève à 1 mètre de hauteur; ses tiges sont droites, anguleuses, lanugineuses et rougeâtres; ses feuilles sont grandes, larges, vertes, brunes en dessus, blanchâtres et lanugineuses en dessous; sa fleur est de couleur purpurine et flosculeuse; son calice est composé de plusieurs écailles dont l'extrémité forme un crochet qui s'attache aux habits; à cette fleur, succèdent des semences aigretées fort courtes qui sont enlevées facilement par le moindre vent; sa racine est longue, grosse, noire en dehors, blanche en dedans et d'une saveur douceâtre. La bardane croît dans tous les lieux incultes. On fait usage en médecine de ses feuilles, de sa racine et de sa semence. La racine est diurétique et altérante; on s'en sert dans les maladies cutanées, syphilitiques et arthritiques; elle entre dans la composition de l'onguent martiatum et du vin anti-scorbutique; ses feuilles sont émollientes et tempérantes; elles entrent dans la composition de l'onguent populeum. La seconde espèce de bardane ne diffère de la première que parce que ses têtes et leurs crochets sont enveloppés d'un duvet blanc semblable au fil de l'araignée.

BARDENGE, qu'on nomme aussi *baisonge*, est le nom que les Turcs donnent à des excroissances ou gales causées sur quel-

ques végétaux par la piqûre de certains insectes et dont ils se servent pour teindre en écarlate; ce produit est peu connu en France où on le confond avec le kermès végétal.

BARIUM, métal peu connu. Selon Clarke, il est solide, très brillant, aussi ductile que l'argent et plus pesant que l'eau. Exposé au contact de l'air, il s'oxide en peu de temps sur sa surface, mais son intérieur conserve encore son état métallique, ce dont on peut s'assurer au moyen de la lime ou par le frottement. (Voyez CALCIUM.)

BAROTE. (Voyez BARYTE.)

BARRAS ou **encens de village.** (Voyez GALIPOT, MATIÈRES RÉSINEUSES.)

BARRILLE, espèce de soude. (Voyez ce mot.)

BARSOTI, arbrisseau toujours vert, ainsi nommé par les Brames au Malabar; les Portugais l'appellent *pontaletsje* et les Hollandais *waak-blad*. Il s'élève à la hauteur de 2 mètres, en forme de buisson conique à tige droite, menue, cylindrique, de 14 à 16 millimètres de diamètre, à bois blanc, jaune, recouvert d'une écorce d'un brun roux. Ses feuilles sont elliptiques, longues de 50 millimètres, pointues des deux bouts, épaisses, lisses et d'un vert clair; ses fleurs sont hermaphrodites et forment un calice blanc et velu à quatre feuilles égales, triangulaires, ouvertes en étoiles et auxquelles succède une baie ovoïde bleue, longue de 3 millimètres et une fois moins large, renfermant une grande quantité de graines sphériques, menues et roussâtres. Toutes les parties de cet arbrisseau sont dépourvues de saveur; la racine seule a une légère saveur onctueuse et astringente; les fruits ont un goût aromatique.

La décoction des feuilles du barsoti dans le lait empêche le sommeil; aussi l'utilise-t-on avec succès dans la léthargie; l'infusion à chaud de toutes ses parties dans le bain est souveraine pour détendre les nerfs et calmer les affections spasmodiques. Il est peu connu en Europe.

BARITE.

BARITE CARBONATÉE. BARITE CAUSTIQUE.
BARITE SULFATÉE.

La **barite**, qu'on écrit aussi *baryte*, est le nom que l'on donne

à la plus pesante de toutes les terres salifiables terreuses et alcalines. On l'appelait autrefois terre pesante ou barote. Le nom de *barite* est généralement adopté aujourd'hui par les chimistes français.

Barite carbonatée. (Voyez CARBONATE DE BARYTE.)

La **barite caustique**, ou oxide de barium, a été découverte par Scheele, en 1774, dans une usine de péroxide de manganèse, mais la pureté de ce corps n'a été bien connue qu'en 1796, époque à laquelle MM. Vauquelin et Fourcroy firent part à l'Institut des procédés à employer pour l'utiliser avec de grands avantages.

On avait toujours considéré la barite comme un corps simple jusqu'au moment ou M. Davy fit la découverte des métaux alcalins. On ne l'emploie guère que dans les laboratoires de chimie.

Barite sulfatée. (Voyez SULFATE DE BARYTE.)

BASALTES.

Latin, BASALTO; — anglais, BASALTES; — allemand, BASALT, SAULENSTEIN; — espagnol, BASALTE; — portugais, BASALTE; — italien, BASALTO.

BASALTES LITHOIDES. BASALTES BASALTIQUES.
BASALTES CRISTALLISÉES

Les **basaltes** ont été pendant long-temps confondus avec les marbres noirs ou les pierres de touche à cause de leur résistance à l'épreuve de la lime; aujourd'hui, on les a mis au rang des produits volcaniques, et les naturalistes modernes les considèrent comme des laves dont le refroidissement s'est opéré spontanément par la présence de l'eau, et qui, par suite de la retraite qu'elles ont éprouvée, se sont divisées en colonnes. On distingue les basaltes en laves lithoïdes, c'est-à-dire offrant l'apparence d'une pierre, et en laves basaltiques ou cristallisées en prismes, à trois, quatre, cinq et six pans, et même davantage.

Les **lithoïdes** se rencontrent à Volvic, en Auvergne; la sculpture, la marbrerie et l'ébénisterie les utilisent très avantageusement. On en fait aussi des trottoirs et des planches d'inscription pour les noms des rues : Bordeaux a déjà commencé à les employer à cet usage.

Les **basaltiques** nous sont fournis par le comté d'Au-

trim en Irlande, d'où ils sont retirés d'une grotte connue sous le nom de grotte de Staffa, dans une des îles Hébrides; leurs plus hautes colonnes ont jusqu'à 13 mètres.

De tous ces basaltes, on peut faire des bouteilles par la fusion.

BASALTINE ou **amphibole.** (Voyez HORN-BLENDE.)

BASANE.

Latin, ALUTA; — anglais, SCHEEP-LEATHER; — allemand, SCHAFLDER; — espagnol, BADANA, BALDRE, BALDE; — portugais, BASANA, CARNEIRA; — italien, BAZZANCO.

BASANES TANNÉES.	BASANES CHIPÉES.
BASANES DE COUCHES.	BASANES PASSÉES EN MESQUIS.
BASANES COUDRÉES.	BASANES SALIFIABLES.
BASANES ALUDES.	

La **basane** est la peau de mouton, de bélier ou de brebis, qui a subi l'impression du tanin d'écorce de chêne, du sumac ou de tout autre substance reconnue influente dans cette préparation.

Les basanes prennent différents noms, suivant l'apprêt qui leur est donné; la série que nous venons d'établir en donne une idée.

Les **basanes tannées** ou de *couches* sont celles qui ont été étendues à plat dans la fosse pour y être tannées comme les peaux de veaux,mais qu'on n'y a pas laissées aussi long-temps. On en fait des tapisseries et des cuirs dorés; amincies comme le veau, elles se glacent et s'apprêtent comme le maroquin pour la chapellerie.

Les **basanes coudrées** sont celles qui, après avoir été dépouillées de leur laine par le moyen de la chaux, ont été rougies dans l'eau chaude avec le tan. Elles servent aux mêmes emplois que les basanes tannées.

Les **basanes chipées** sont celles qui sont restées dans le bain pendant nn mois ou six semaines et dont on a fait tomber la laine; on les passe ensuite dans une cuve pleine d'eau chaude et de tan, et lorsqu'elles ont subi cette immersion, on les coud avec de la ficelle, le côté de la chair en dedans, en manière de sacs que l'on remplit avec le tan et l'eau de la cuve encore chaude. On bouche le tout et on remue fortement pour bien

faire pénétrer le tan. C'est ce qu'on appelle chiper les peaux, et ce procédé rend les basanes parfaitement apprêtées dans l'espace de deux mois.

Les **basanes passées en mesquis** se préparent avec le redon au lieu du tan ; elles se teignent ordinairement en noir, en rouge, en jaune, en bleu, en vert ou en violet.

Les **basanes aludes**, fort velues d'un côté, sont d'ordinaire teintes en vert et en violet; on les nomme ainsi à cause de ce qu'elles ont été passées à l'alun. Cette sorte de basane ne sert qu'à relier les livres et à faire des porte-feuilles.

La fabrication des basanes avait autrefois des contrées privilégiées, mais aujourd'hui, dans toute la France, on trouve des ateliers où l'on prépare très bien ces sortes de peaux. Les maroquinées cependant font exception; les meilleures fabriques sont établies à Niort, à Toulouse et à Paris.

Les basanes s'achètent ordinairement au poids et quelquefois au nombre; en raison du tannage, on leur donne une valeur plus ou moins élevée.

Les **BASANES SALIFIABLES** comprennent les substances susceptibles de s'unir aux acides et de donner naissance à une infinité de sels. (Voyez ALCALIS VÉGÉTAUX.)

BASILIC.

Latin, BASILICUM ; — anglais, SWEET BASIL; — allemand, BASILICUM, BASILIC, BASILI EN KRAUT; — espagnol, ALBA-HACA, ALBAHAQUILLA; — portugais, MAUGERICAO; — italien, BASILICO; — hollandais, BASILIKUM, BASILIENKRUID; — polonais, BAZILIK.

Le **basilic** est une plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné. On en distingue quatre espèces qui sont : le grand, le petit, le panaché et le sauvage.

Le grand basilic est le seul qui soit employé en médecine; c'est donc le seul que nous nous attacherons à décrire. Il pousse une tige touffue à la hauteur de 162 à 216 millimètres, qui se divise en plusieurs petits rameaux carrés et velus, tirant un peu sur le rouge, garnis de feuilles petites, étroites, d'une odeur forte, aromatique et très agréable. Ses fleurs sont verticillées et disposées en épis assez longs, peu serrés aux sommités des bran-

ches, de couleur blanche tirant sur le purpurin, et fort odorantes; elles représentent un tuyau découpé en deux lèvres. Il succède à ces fleurs une capsule qui renferme des semences oblongues, menues et noires; la racine est fibreuse, ligneuse et noire.

Toute la plante est vulnéraire, nervale, carminative et propre à faciliter la respiration et la digestion.

La **BASSORINE** est une substance retirée de la gomme de Bassora. M. Pelletier est le premier qui l'y ait rencontrée, ainsi que dans l'assafœtida. Elle existe également dans la fève de Saint-Ignace. Cette substance a quelque rapport, pour ses propriétés, avec la gomme adraganthe. Comme celle-ci, elle gonfle beaucoup dans l'eau froide ou bouillante; mais dans l'eau aiguisée d'acide nitrique, elle se dissout facilement. Pour obtenir la bassorine, il suffit de traiter la gomme de bassora par l'eau, l'alcool ou l'éther, et comme elle ne se dissout dans aucun de ces liquides, le résidu ne contenant que quelques débris de végétaux, il sera aisé d'en séparer la bassorine par des lavages réitérés.

BATATES, nom espagnol et portugais du fruit nommé vulgairement patate. (Voyez POMME DE TERRE.)

BATRACHITE. (Voyez CROPODINE.)

BAUDRUCHE.

Latin, MEMBRA TENUIS; — anglais, GOLDBEATERSSKIN; — allemand, GOLDSCHALAGERHAUT; — espagnol, PELLEJITAS PARA BALIDORES DE ORO; — portugais, PEALEZINHA DOS BATEFOLHAS, BETEFOLHAS PARA BATEREM, OURO EMBRULHADO UELLA, PERGAMINO DELGADO; — italien, PELLESINA DA BATTILORO.

La **baudruche** est la pellicule des boyaux du bœuf, lavée et préparée par les mégissiers. On l'appelle aussi peau divine parce que, mouillée et placée sur les coupures, elle arrête l'hémorragie; elle est connue en Angleterre sous le nom de Condom, son inventeur. Les apprêteurs la nomment Cœcum de mouton, et les consommateurs Baudruche. On en forme de petits aérostats et souvent aussi du taffetas d'Angleterre. Les batteurs d'or et les physiciens en font un grand usage ainsi que les peintres qui y renferment leurs couleurs fines.

BAUME.

Latin, BALSAMUM; — anglais, BALM, BALSAM; — allemand, BALSAM, BALSAMO; — portugais, BALSAMO; — italien, BALSAMO.

BAUMES NATURELS.

BAUME DU CANADA.	BAUME DES JARDINS.
— A COCHON.	— DE CALABA.
— DE COPAHU.	— DE CARTHAGÈNE.
— DE HONGRIE.	— DE GILEAT.
— DES ILES DE FRANCE.	— DE JUDÉE.
— DE LA MECQUE.	— DE MOMIE.
— LIQUIDAMBAR.	— DE RAKASIRA.
— DU MONT CARPATHE.	— DE SAINTE-MARIE.
— DE POIX.	— DE SAINT-THOMAS.
— DU PÉROU LIQUIDE.	— DE STORAX.
— DU PÉROU SEC.	— DE SUCRIER.
— DE TOLU.	— VERT.
— DE VANILLE.	— COMPOSÉ.

Baume est une dénomination que l'on accordait autrefois spécialement aux substances balsamiques découlant de certains arbres nommés Baumiers et que les Grecs appelaient *Opobalsamum*. Mais, depuis quelque temps, la chimie a étendu ce mot à toutes les substances odorantes qui déconlent des végétaux et qui sont principalement formées de résine, d'acide benzoïque et d'huile volatile. Nous allons les passer en revue.

Le **baume du Canada** (*Balsamum canadeus*) est improprement appelé baume, puisqu'il ne contient pas d'acide benzoïqne. Il découle naturellement et par incision d'un arbre sapin de la *Monœcie monadelphie* de Linné.

Ce baume est plus ou moins liquide, selon qu'il est nouveau ou ancien; il est très liquide, d'une odeur douce très faible et d'une légère saveur de térébenthine; il se colore par son contact avec la lumière et il acquiert de la consistance en se combinant avec l'oxigène; on le fait prendre par gouttes sur du sucre ou délayé dans du jaune d'œuf pour les abcès internes, les maux de poitrines et les écoulemens vénériens.

Ce baume arrive ordinairement en bouteilles de la contenance d'environ 600 grammes qui ont valu souvent jusqu'à 10 fr.

Le **baume à cochon** ou de *sucrier* est une résine qui dé-

coule d'un balsamier décrit par Swartz ; on le dit liquide, transparent, d'un rouge foncé et d'une odeur forte aromatique et peu agréable. On en voit peu dans le commerce.

BAUME DE COPAHU.

Latin, BALSAMUM COPAHU ; — anglais, COPIVA BALSAM, COPIVI BALSAM ; — allemand, BALSAM KOPAIVA ; — espagnol, BALSAMO DE COPAIVA ; — portugais, BALSAMO DE CAPAIVA ; — italien, BALSAMO DE CAPAIBA ; — hollandais, BALSAM COPAYVE ; — suédois, HWIL INDIANSK BALSAMI.

Le **baume de copahu** est le suc résineux d'un arbre appelé Copaïva, qui appartient à la *Décandrie monogynie* de Linné. Cet arbre est indigène de l'Amérique du Sud, des îles Espagnoles et des Indes-Occidentales ; il croît aussi abondamment à Carthagène, à Quito et au Brésil. Cette substance serait mieux désignée sous le nom de résine de copahu ou de térébenthine de copahu. On distingue deux sortes de baumes de copahu dans le commerce ; le premier est celui que l'on retire par incision du tronc de l'arbre lorsqu'il est parvenu à sa maturité ; ce baume offre ordinairement la consistance de l'huile quand il est récent, mais il devient en peu de temps épais, gluant et tenace, d'une couleur blanche jaunâtre, d'une odeur pénétrante et aromatique, et d'un goût âcre et amer ; chaque arbre peut en donner 6 kil. dans l'espace de trois heures. Celui que nous fournit le Brésil est meilleur que celui qui nous arrive de Caraque et de Cayenne.

La seconde espèce s'obtient en infusant tous les rameaux du capaïva dans l'eau ; le baume ne tarde pas à se présenter à sa superficie et c'est alors qu'avec des écumoires coniques et non trouées on le recueille pour le mettre dans des vases de terre ou dans des barils que nous recevons. Cette seconde sorte de baume est toujours d'une couleur rougeâtre, d'une odeur d'huile de poisson désagréable et d'une saveur âcre, amère et repoussante.

Pour s'assurer de la pureté du baume de copahu, il faut le soumettre à l'épreuve de quatre parties d'alcool et d'une partie d'éther sulfurique rectifié ; s'il n'y disparaît totalement, on peut le juger falsifié.

Pour reconnaître s'il est solidifiable, il suffira d'en prendre 30 grammes que l'on malaxera avec 1 gramme de magnésie calcinée, si dans les vingt-quatre heures le baume n'a pas pris une consistance très solide, on pourra être assuré qu'il ne peut pas

être admis comme solidifiable; à double dose de magnésie, s'il persiste à être mou, il serait alors passible d'être rebuté.

Souvent cette substance se trouve jointe à la térébenthine, ce qu'il est assez difficile de découvrir, surtout si on a eu soin d'épurer cette dernière. L'odorat exercé seul peut le découvrir; il faut s'en méfier.

Ce baume nous arrive du Brésil en barils de tous poids, ainsi que de Cayenne en vases de terre; pour ces deux modes d'emballage, on accorde la tare réelle.

Le baume de copahu est reconnu comme un stimulant extrêmement énergique, car à la dose de quelques gouttes prises pures ou suspendues dans de l'eau gommée ou saturée d'un jaune d'œuf, il est excitant et utile pour activer les sécrétions. A plus de 3 grammes il occasionne une chaleur brûlante à l'estomac, des nausées, des vomissements et des déjections alvines abondantes. Il ne doit être employé de cette manière que dans les inflammations chroniques de la membrane muqueuse intestinale et quand celle-ci a besoin d'être excitée. Pour faire cesser la diarrhée, qui n'est que le prélude d'une gonorrhée, il devient un spécifique des plus recommandables: il a été mis en usage par MM. Ribes et Delpech qui en ont obtenu d'heureux succès dans les catarrhes chroniques de la vessie.

Pour remplir les désirs des malades et leur faciliter les moyens d'employer cette substance, dont le goût âcre et repoussant faisait à regret ordonner l'emploi, plusieurs praticiens ont fait des recherches qui n'ont pas été sans succès. M. Miale proposa à l'Académie de médecine d'en former des pilules à l'aide de la magnésie calcinée mariée à un seizième avec le baume. M. Mothes a perfectionné ce genre de pilules qui a aujourd'hui la préférence sur toutes les autres préparations, car elles sont diaphanes et sans le moindre dégoût.

De quelle manière que soit employé le baume de copahu, il sera prudent au malade masculin de porter un suspensoir, afin d'éviter que son action ne soit trop forte sur les bourses qu'il fait souvent gonfler.

Le **Baume de Hongrie** est peu répandu dans le commerce; nous savons seulement que c'est une espèce de térébenthine fournie par l'arbre pin (*pinus sylvestris*), variété mughos.

Le **Baume des îles de France** est une plante que Jussieu a placée dans la famille des *Synanthérées corymbifères* et à laquelle les indigènes ont donné le nom de *Baccharis viscosa*. Il est employé contre les catarrhes et comme vulnéraire, en infusion ou en sirop. Il est peu ou point connu en Europe.

Baume de la Mecque.

Latin, BALSAMUM DE MECCA; — anglais, GILEAD BALM, MECCA BALSAM; — allemand, MEKKABALSAM, BALSAM ARABISCHER; — espagnol, BALSAMO DE MECCA, BALSAMO DEL LEVANTE, DE JUDEA, DE GILEAD, DEL EGIPTO, DE SYRIA; — portugais, BALSAMO DE MECCA, DE LEVANTE, DE JUDEA, DE ÉGYPTO, DE SYRIA; — italien, BALSAMO DELLA MECCA, DI GILEAD.

Le **baume de la Mecque**, qu'on nomme aussi *Opobalsamum*, baume de Judée, baume d'Egypte ou du Grand Caire, baume de Mecca, de Gilead, de Constantinople et baume blanc, est une résine à laquelle on a donné improprement le nom de baume. Elle est liquide, blanchâtre, légèrement ambrée, d'une odeur pénétrante, approchant faiblement de celle du citron et très agréable, d'une saveur âcre, aromatique et un peu amère. On estime beaucoup celle qui est récente, bien fluide et huileuse. Nous recevons assez ordinairement ce baume de La Mecque en calebasses de forme cylindrique, renflées par le milieu et un peu étranglées à l'orifice, bien scellées et sous le cachet du grand Sultan. C'est celui que l'on nomme Opobalsamum.

Celui que l'on désigne sous le nom de baume de Judée ne nous arrive qu'en fort petites quantités, d'abord à cause du peu de récolte qui s'en fait, et ensuite à cause de la cherté de son prix qui ne va pas souvent à moins de 50 fr. le demi kil. Il jouit d'une grande réputation.

Le baumier qui donne cette substance est un grand et bel arbre de l'*Octandrie monogynie* de Linné, qui s'élève à plus de 4 mètres de hauteur et dont les feuilles toujours vertes sont semblables à celles de la rhue. Ses fleurs sont blanches et en forme d'étoiles d'où sortent de petites cosses pointues, renfermant une amande qu'on appelle *Carpo-balsamum*; les jeunes branches et le feuillage se nomment *Xilo-balsamum*. Cet arbre croît dans l'Abyssinie et dans l'Arabie-Heureuse; on le cultive également en Egypte et dans les jardins du grand Caire.

La seconde qualité de baume de la Mecque est obtenue par la

décoction des feuilles et des rameaux de cet arbre. Certains industriels l'imitent avec le mastic en larmes et la térébenthine fine, ou mieux encore avec le baume du Canada qui possède une odeur suave et douce.

Le baume de la Mecque nous parvient par Marseille, en bouteilles de forme anglaise très épaisses, contenant environ 1 kil.

Baume liquidambar.

Anglais, LIQUIDAMBAR BALM; — allemand, FLUSSIGER AMBER: — espagnol, LIQUIDAMBAR; — portugais, LIQUIDAMBAR, — italien, LIQUIDAMBAR.

Le **baume liquidambar**, qu'on nomme aussi *Ambuliquide*, est un produit qui découle par incision d'un arbre appelé liquidambar, originaire de la Louisiane et de la nouvelle Espagne, où on le nomme *ococol* ou *ocosolt*.

Ce baume est d'une consistance épaisse et grasse, d'une couleur jaune citrine, d'une saveur âcre et aromatique et d'une odeur ambrée se rapprochant de la civette. Ce baume est devenu très rare. On s'en sert en médecine en remplacement du baume de Tolu, mais son plus grand emploi est en parfumerie. Il nous arrive en petites boîtes de fer-blanc d'environ 2 hect.

Le **baume du Mont Carpathe** est peu ou point connu dans le commerce. C'est une térébenthine que fournit l'arbre pin nommé *Pinus cembra*.

Baume de poix.

Anglais, PITCH, BALSA; — allemand, BALSAM PECH; — espagnol, BALSAMO PICHE, BALSAMO PEZ; — portugais, BALSAMO ALCATRAO BALSAMO, PEZ, PICHE, BREO, BREU; — italien, BALSAMO PECE BALSAMO PÉGOLA.

Le **baume de poix**, improprement nommé ainsi, est une résine liquide noircie par du charbon qui surnage sur la poix noire dans la préparation de cette substance; elle flue des filtres qui ont servi à la purification de la térébenthine.

On s'en servait autrefois comme de boisson vulnéraire; elle est peu employée aujourd'hui.

Baume du Pérou.

Latin, BALSAMUM PERUVIANUM; — anglais, SWEET SMELLING BALSAM TREE, PERUVIAN BALSAN; — allemand, PERNANISCHER BALSAM; — espagnol, BALSAMO DEL PEROU, BALSAMO DE QUINQUICA; — italien, BATSAMO DEL PERU.

BAUME DU PÉROU LIQUIDE.			BAUME DU PÉROU NOIR.		
—	—	BLANC.	—	—	SEC.
—	—	ROUX.			

Le **baume du Pérou liquide** est retiré par incision du tronc ou par décoction des feuilles et des branches d'un arbre de la *Décandrie monogynie* de Linné, le *Myroxylum peruifesum,* qui croît dans l'Amérique Méridionale et principalement au Pérou. On distingue trois variétés de baume du Pérou, le blanc, le roux et le noir.

Le **blanc** est reçu dans des vases aplatis et assez allongés pour présenter une surface étendue à l'air libre afin de faire vaporiser le fluide volatil qui lui donne une trop grande fluidité. Arrivé à l'état de perfection voulu, il prend une couleur ambrée et une consistance presque friable. C'est dans cet état qu'on nous l'apporte dans des vases de toutes formes en ferblanc, en terre ou en bois. On le vend toujours au poids net.

On devra le choisir d'une couleur blanche ambrée, aussi sec que possible, d'une odeur forte, douce et très agréable, d'une saveur légère et aromatique.

Les **baumes roux** et **noir** sont retirés du tronc, des feuilles et des branches de ce végétal soumis dans l'eau à une ébullition plus ou moins forte et continue. Lorsque le baume vient surnager, on l'enlève facilement avec des cuillers, pour le renfermer dans des vases de toutes formes et de composition irrégulière; les plus usités sont des vases en terre enveloppés de cuir, que l'on nomme potiches, contenant 25 à 30 kil. au plus, et pour lesquels on accor de la tare nette.

La couleur de ces deux baumes ne provient que du plus ou moins de coups de feu qu'ils ont subi pour être préparés. On devra donner la préférence à ceux qui seront le moins noirs et dont l'odeur sera suave et non empireumatisée; ils devront aussi être purgés de l'eau qui les accompagne presque toujours.

Le **baume du Pérou sec** découle plus particulièrement

des incisions que l'on a faites au tronc et aux rameaux de l'arbre. Il est reçu dans des vases et ensuite introduit dans des courges de petite dimension que l'on expose à une température convenable pour faire vaporiser le fluide volatil dont il se trouve surchargé; dans cet état, ce baume prend le nom de Baume du Pérou sec en coque; il est toujours très friable et d'une couleur ambrée; son odeur est aussi très suave. On devra toujours lui accorder la préférence sur celui qui arrive dans des vases de fer-blanc, parce qu'il est plus balsamique et paraît avoir été récolté et séché avec plus de soin.

Ce baume a beaucoup d'analogie avec le baume de Tolu, mais en les comparant tous les deux, on s'assurera que ce dernier, une fois bien desséché, est moins roux et son odeur bien moins balsamique que celle de celui du Pérou qu'il remplace néanmoins fort souvent à cause de la rareté de celui-ci. De plus, le baume du Pérou est susceptible de donner par la sublimation de l'acide benzoïque, ce qui le distingue de l'autre qui n'en fournit nullement.

On emploie le baume du Pérou contre l'atonie de l'estomac, les spasmes, le relâchement des corps glanduleux, les engorgements lymphatiques, la phtysie et les ulcères internes; dissous dans l'alcool, il guérit extérieurement les plaies occasionnées par les instruments tranchants. Il se vend toujours au poids net sur toutes les places de commerce.

Baume de Tolu.

Latin, BALSAMUM TOLUTANUM; — anglais, BALSAM OF TOLU; — allemand, BALSAM TOLUTANICHE; — espagnol, BALSAMO DE TOLU; — portugais, BALSAMO DE TOLU; — italien, BASALMO TOLUTANO.

Le **baume de tolu**, qu'on nomme aussi baume de Saint-Thomé, est une substance balsamique qu'on a cru pendant longtemps découler d'un arbre appelé toluifère, placé par Linné dans sa *Décandrie monogynie*, et dont M. Humboldt a vivement contesté l'existence. Selon lui, ce baume, recueilli aux environs de la ville de Tolu, dans la province de Carthagène, est le produit d'une espèce de myroxylon auquel il donne le nom de *Myroxylum toluiferum*.

Ce baume est retiré par incision et sa couleur comme sa consistance tiennent à la manière dont on le reçoit quand il découle

de son producteur. Le plus souvent on se sert pour le recueillir de cuillers de cire noire avec lesquels on l'introduit dans des coques de calebasses ou de cocos que l'on bouche avec des épis de maïs ou blé de Turquie, vases dans lesquels il nous parvient ; on le reçoit aussi sur des nattes afin de l'exposer au contact de l'air pour le durcir, ce qui lui donne assez ordinairement une couleur foncée.

Le baume de Tolu, répandu dans le commerce d'Angleterre qui en fournit presque à toute l'Europe, est de consistance molle, d'une couleur jaune dorée et d'une odeur suave tirant sur l'ambre et le citron ; sa saveur est douce, aromatique et agréable. Il devient très promptement solide en l'exposant simplement à l'air. Cette dernière qualité doit surtout préoccuper l'acheteur qui devra donner la préférence au plus friable ; le baume de Tolu sert de base au taffetas d'Angleterre. On l'a reconnu vulnéraire et il convient principalement dans les maladies lymphatiques, dans la phthisie et les ulcères, ainsi que dans les catarrhes pulmonaires, pris en tablettes ou en sirop. Il se vend au poids net.

Le **baume de Vanille** exude naturellement des gousses de vanille tardivement récoltées ou abandonnées sur les vanilliers, avec l'intention d'en obtenir ce fluide balsamique que les Mexicains ont soin de ramasser pour préparer ou perfectionner les vanilles inférieures.

Ce baume de vanille est d'une odeur si suave qu'il tient à juste titre le premier rang. Aussi les Mexicains en sont-ils très jaloux et n'en font-ils parvenir en Europe qu'en très minime quantité ; sa valeur est sans bornes. C'est un puissant stomachique et un cordial excellent ; on le prend par gouttes sur du sucre.

Baume de Calaba. (Voyez GOMME TACAMAQUE.)

Baume de Carthagène. (Voyez BAUME DE TOLU.)

Baume de Giléat. (Voyez BAUME DE LA MECQUE.)

Baume de Judée. (Voyez BAUME DE LA MECQUE.)

Baume de momie. (Voyez ASPHALTE.)

Le **baume de Rakasira** est très peu connu dans le commerce; Venderbeck et Vogel l'ont désigné comme une espèce de térébenthine transparente et tenace, d'un brun rougeâtre, d'une saveur amère et d'une odeur balsamique. Elle jouit des mê-

mes propriétés que le baume de copahu et nous arrive d'Amérique dans de petites calebasses.

Le **baume de Sainte-Marie** est à peu près inconnu en France, aussi ne pouvons-nous le décrire ; il en circule cependant en Angleterre et en Allemagne.

Baume de Saint-Thomé. (Voyez BAUME DE TOLU.)

Baume de Storax. (Voyez STIRAX.)

Baume de sucrier. (Voyez GOMME COCHON.)

Baume vert. (Voyez GOMME TACAMAQUE.)

Les **baumes composés** sont ceux que la pharmacie prépare ; ils ont à peu près la même consistance visqueuse que les baumes naturels et on leur attribue les mêmes vertus ; tels sont les

Baume acétique.	*Baume de fioraventi.*
— *d'arcens.*	— *de soufre.*
— *du commandeur.*	— *de soufre anisé.*
— *de Genièvre.*	— *de soufre succiné.*
— *de Nerval.*	— *de soufre térébenthine.*
— *Opodeldock.*	— *tranquille.*
— *de chiron.*	

Pour toutes ces compositions ayez recours au premier pharmacopée moderne.

BDELLIUM.

Latin, BDELLIUM ; — anglais, BEDELLIUM ; — allemand, BDELIUM GUMMI, BELCHOU, MALATHRAM, MALDACON ; — espagnol, BDELIO, GOMA BDELIO ; — portugais, GOMMA BDELIO ; — italien, GOMMA BDELIO.

Le **bdellium** est une gomme résine qui d'après Lamarck semblerait découler de l'amyris, arbre originaire des contrées orientales de l'Afrique. Le plus souvent on trouve cette substance mélangée avec les gommes arabique et du Sénégal.

On en reçoit en larmes et en masses de petites dimensions. Ces deux sortes sont d'une couleur grise, jaune, verdâtre ou rougeâtre, demi-transparentes et d'une cassure terne et cireuse. Leur odeur rappelle faiblement celle de la cire et de la myrrhe, leur saveur est âcre et amère, et elles prennent aux dents quand on les mâche.

La médecine utilise cette gomme à l'instar de la myrrhe ; elle entre dans la composition de l'emplâtre de diachylon-gommé ; elle est aussi digestive et maturative.

On doit donner la préférence au bdellium qui est en larmes, sans poussière et le moins brisé. Il se vend au poids net.

La **BECCABUNGA** est une espèce de véronique remarquable par sa tige charnue, succulente, rameuse, couchée et rampante, par ses feuilles elliptiques, molles et consistantes et par ses fleurs violettes, disposées au nombre de dix à quinze en épis. On trouve cette plante sur le bord des étangs et des ruisseaux. Sa saveur est amère, un peu âcre et piquante. On attribue au suc de ses feuilles des propriétés anti-scorbutiques et diurétiques.

BEC DE CIGOGNE. (Voyez GÉRANIUM.)

BEC DE GRUE. (Voyez GÉRANIUM.)

BECONCUILLE ou **beconquille**, espèce d'ipécacuanha.

BECUIBA, sorte de noix brune, de la grosseur de la muscade et couverte d'une coque ligneuse. Elle est huileuse et balsamique; la plante qui la produit est commune au Brésil, mais peu connue en France.

Le **BÉDÉGUAR** est une gale-insecte qui naît sur les jeunes rameaux du rosier sauvage. Cette gale est chevelue et très odorante. Elle prend aussi quelquefois le nom d'éponge d'églantier. On lui attribuait jadis beaucoup de propriétés ; aujourd'hui, on lui accorde seulement celle d'être légèrement astringente.

Le **BEIDELSAR** est le fruit de l'apocin; son nom, qui lui a été donné par les Egyptiens, signifie œuf d'Ossar. (Voyez APOCIN.)

BEHEN

Latin, BEHEN ; — anglais, BEHEN ; — allemand, BEHENWURZEL ; — espagnol, BEHEN ; — portugais, BEHEN ; — italien, BEN.

BEHEN BLANC. BEHEN ROUGE.

Le **behen** est une plante de la *Syngénésie polygamie* de Linné, qui croît dans toute la Syrie. Sa racine desséchée nous parvient dans le commerce ; elle est longue et grosse comme le petit doigt, d'une couleur grise cendrée en dehors, blanche en dedans,

d'une saveur amère. On lui accorde de grandes vertus contre les vers et les convulsions. La semence de cette plante est presque ronde, blanche et de la grosseur d'un gros pois. On en retire une huile qui ne se rancit jamais et qui est inodore. Elle se vend au poids net.

BEHEN rouge. (Voyez STATICE.)

BEID. (Voyez BEIDELSAR et APOCIN.)

BELLADONE.

Latin, BELLADONA ; — anglais, BELLADONA ; — allemand, BELLADONA ; — espagnol, BELLADONA ; — portugais, BELLADONA ITALICA, SOTANOMANIACO ; — italien, BELLADONNA.

La **belladone**, qu'on nomme aussi *Belle-dame*, est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné. Elle pousse des tiges de la hauteur de 1 mètre environ, grosses, rondes, ramenses, velues, de couleur rouge brune et garnies de fleurs assez semblables à celles du salanum ordinaire. Ses fleurs sont oblongues, molles, non angulenses et un peu velues ; leur couleur est purpurine obscure ; elles sont figurées en cloches découpées en cinq parties et soutenues par un calice d'une seule pièce, dentelé sur ses bords ; son fruit est presque rond, gros comme une grosse baie de raisin et d'un noir luisant ; il est rempli de suc et de plusieurs semences ovales ; sa racine est longue, grosse, blanchâtre et elle se divise en plusieurs rameaux. Toute cette plante est narcotique ; elle croît dans les lieux humides, incultes et boisés de l'Europe.

Ses fruits sont un poison d'autant plus dangereux que leur douceur invite les enfants à les manger ; aussi a-t-on de fréquents exemples d'empoisonnements par la belladone dans les campagnes.

L'extrait de belladone a la propriété de dilater la pupille et de la disposer à subir l'opération de la cataracte ; à une dose ménagée, il combat avec avantage la coqueluche.

BELLE-DE-NUIT, plante nommée ainsi parce que sa fleur ne s'épanouit que la nuit. (Voyez JALAP.)

BEN.

Latin, NUX BEN; — anglais, BEN-NUTS; — allemand, BEN-NUSSE, SALBNUSSE; — espagnol, NUECES UNGENTARIAS; — portugais, NOZES UNGUENTARIAS; — italien, NOCI DI BEEN, GHIANDE INGUENTARIAS; — hollandais, BEHEN-MOOTEN.

BEN MORINGA. BEN GRAND.
BEN DE JUDÉE.

Le **ben** est une semence ou graine d'un arbre nommé *moringa*, qui croît dans les Indes-Orientales et en Afrique et qui appartient à la *Décandrie monogynie* de Linné. Cette graine est grosse comme une petite noisette; elle est oblongue, triangulaire, couverte d'une écorce mince, tendre, unie, grise ou blanchâtre; elle renferme une amande d'une saveur douce dont on obtient une huile qui se rancit difficilement et qui est pour cela fort recherchée par les parfumeurs et les horlogers. La médecine en fait peu d'usage quoiqu'elle soit purgative; on la vend au poids net.

Nos anciens naturalistes ont pensé que cette graine appartenait à l'arbre qui donne aussi au commerce le bois néphrétique nommé *guilandina moringa*.

Ben grand. (Voyez NOIX PURGATIVE DU MEXIQUE.)

Ben de Judée. (Voyez BENJOIN.)

BENENO. (Voyez CURARE.)

BENJOIN.

Latin, BENZOINUM; — anglais, BENZOIN; — allemand, BENZOÉ, BENZOIN, ASAND; — espagnol, MENJUI, BENSUI; — portugais, BEIJOIM, BENJOIM, BENZOIM, ASSA DOCE; — italien, BELGIUINO, BELZOINO, ASSA DOLCE, BENZOIN.

BENJOIN EN LARME. BENJOIN EN SORTE.
BENJOIN AMANDÉ. BENJOIN COMMUN.

Le **benjoin** est un baume solide et naturel qui découle par incisions d'un grand arbre nommé *Styrax benzoin*, espèce de laurier à feuille de citron ou de limon qui croît à Sumatra, à Siam et aux Indes. Il appartient à l'*Ennéandrie monogynie* de Linné. On distingue dans le commerce quatre sortes de benjoins qui sont : le benjoin en larme, le benjoin amandé ou amygdaloïde, le benjoin en sorte et le benjoin commun.

Le **benjoin en larmes détachées** est assez semblable

à la myrrhe en larmes. Chaque larme varie du blanc au roux; elle est opaque, peu friable, d'une odeur extrêmement suave et d'une saveur légèrement douce. Il en circule très peu dans le commerce, attendu que les riches habitants de Siam et de Sumatra s'en emparent pour leur usage particulier; aussi n'en paraît-il que très peu à la fois. Cette espèce est exactement volatile, à tel point que si on la renferme pendant un mois dans un vase quelconque, elle se sublime d'elle-même et vient s'attacher aux parois de ce vase en forme de poudre blanche que l'on désigne sous le nom de fleur de benjoin ou d'acide benzoïque. Ce benjoin nous arrive en caisses du poid de 50 kil. pour lesquelles on accorde une tare réelle.

Le **benjoin amandé ou amygdaloïde** se présente en masses agglomérées, d'une couleur plus ou moins rousse et rarement grise. Parmi ces masses, on rencontre des larmes blanches et de forme oblongue, disposées comme les amandes sur le menga, ce qui lui a valu son nom d'amygdaloïde. Sa cassure est vitreuse, à l'exception de son amande qui est opaque. Son odeur est très suave, mais elle n'approche pas cependant de la finesse de celle du précédent. Il faudra donner la préférence au plus amandé, présentant une cassure vitreuse.

Le **benjoin en sorte** est celui qui ne forme qu'une même masse dans les caisses qui le contiennent. Sa couleur est d'un rouge brun plus foncé que celle du benjoin amandé; son odeur est aussi moins suave et sa saveur, d'abord douce et aromatique, laisse un peu d'âcreté qui irrite la gorge. Il se brise facilement sous la dent, quoique en se faisant entendre pendant la mastication. On doit choisir celui qui est le plus friable et exempt de corps étrangers.

Le **benjoin commun** se désigne ainsi à cause des impuretés dont il est plus ou moins chargé, car sa couleur, son odeur et sa saveur sont absolument les mêmes que celles du benjoin en sorte. Il faut toujours accorder la préférence au moins chargé d'impuretés.

Le benjoin est un médicament très énergique; il exerce une action spéciale sur les organes de la respiration, en ce qu'il est tonique, nerval et qu'il aide à l'expectoration. C'est un des principaux ingrédients des trochisques ou pastilles fumigatoires odo-

rantes. Il forme la base du lait virginal et les parfumeurs le font entrer dans leurs parfums. Tout les benjoins arrivent ordinairement dans des caisses d'un bois rouge désigné sous le nom d'acajou femelle, du poids de 60 à 65 kilog., et pour lesquelles on accorde 10 et 11 kil. ou la tare nette, suivant les conditions établies.

BEJUCO DE MAVACURE. (Voyez CURARE.)

BENOITE.

Latin, CARYOPHILLATA GEUM URBANUM; — anglais, HERB BENNET; — allemand, NELKENWURZEL; — espagnol, ISLERA; — portugais, CRAVOILHA, CARYOFILATA, HERBA BENTA; — italien, GARIOFILATA.

La **benoite**, qu'on nomme aussi *galiote*, *goziot*, *recise* et *caryophellée*, est une plante de l'*Icosandrie polyginie* de Linné. Elle pousse dès sa racine des tiges menues et rameuses, un peu rudes au toucher et garnies de feuilles alternes, oblongues, velues, très rudes, d'un vert obscur, dentelées à leurs bords et disposées par paires le long d'un nerf, les unes plus grandes et les autres plus petites. Ses fleurs naissent au sommet des tiges; elles sont jaunes et arrangées en roses; son fruit est une tête chevelue, rude et composée de plusieurs semences oblongues, terminées chacune par une queue assez longue. Sa racine est oblongue, presque ronde, entourée de fibres, d'une couleur obscure et d'une odeur de girofle.

Cette plante croît dans les lieux sombres et contre les haies; c'est particulièrement de sa racine dont on fait usage en médecine; elle est fortifiante et fébrifuge. On devra la choisir récemment cueillie et d'une bonne odeur.

BENZOATES, combinaisons de l'acide benzoïque ou fleur de benjoin avec les bases salifiables.

BERBERIS, fruit de l'épine-vinette. (Voyez ÉPINE-VINETTE.)

BERCE.

BERCE VULGAIRE. BERCE GRANDE.

La **berce** (*sphoudylium vulgare hirsutum*), qu'on nomme aussi *fausse branc-ursine*, est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné. Elle pousse une tige qui s'élève à 9 centimètres environ, droite, ronde, nouée, velue, cannelée et creuse en dedans.

Ses feuilles sont larges, découpées en plusieurs parties et garnies des deux côtés d'un duvet doux au toucher; ses fleurs sont composées de cinq pétales de couleur blanche disposés en ombelles.

Chaque calice devient un fruit composé de deux semences aplaties et ovales, échancrées par le haut, rayées sur le dos, se séparant facilement de leurs enveloppes, marquées de deux raies noires à l'endroit où elles se touchent, d'une odeur désagréable et d'une saveur âcre. Sa racine est simple, longue, grosse, ridée, charnue, blanche, imprégnée d'un suc jaunâtre et d'une saveur douce mêlée d'âcreté. Cette plante croît dans les lieux humides, dans les champs et dans les prés. Les feuilles de la berce sont émollientes, résolutives et apéritives; on s'en sert en décoction pour les lavements et en cataplasmes. Sa racine récente et écrasée dissipe les callosités sur lesquelles on l'applique.

La **berce grande** (*sphondylium majus*) est une plante de la *Pentendrie digynie* de Linné. Sa tige est haute et cotonneuse; ses feuilles, rudes au toucher, se rapprochent de celles du figuier. Quant à ses fleurs et à ses semences, elles sont semblables à celles de la berce dont nous venons de parler; sa racine est longue, blanche, remplie de sucs, odorante et d'une saveur amère; elle est couverte d'une écorce épaisse. Cette plante croît sur les monts Apennins et dans la Sibérie. C'est de sa racine qu'on obtient, à l'aide d'incisions, la gomme résine d'opopanax.

BERGAMOTE.

Latin, PYRA BERGAMOTA; — anglais, BERGAMOT; — allemand, BERGAMOTTE; — espagnol, BERGAMOTA; — portugais, LARAJA BERGAMOTA; — italien, BERGAMOTTO, CEDRO BERGAMUTTO.

La **bergamote** est le fruit d'une espèce de citron que Linné a placé dans son *Icosandrie pentagynie* et qui paraît tenir du citronnier et du poirier-bergamote; son origine est attribuée à un Italien qui s'avisa de greffer une branche de citronnier sur un poirier-bergamote; il en résulta que les fruits qui en provinrent participèrent de la nature de ces deux arbres, absolument comme dans nos contrées, on obtient des abricots-pêches en greffant une branche de pêcher sur un abricotier.

La bergamote est en effet un fruit de couleur verte tirant sur le jaune, d'une saveur sucrée et d'une odeur très suave qui réside dans son écorce; aussi en retire-t-on une huile volatile d'une

odeur délicieuse qui sert aux parfumeurs. On garnit aussi des bonbonnières avec cette écorce. (Voyez ESSENCE DE BERGAMOTE.)

BÉRIL.

Anglais, BERYL; — allemand, BERILL; — espagnol, BERILO; — portugais, BERILLO, AGUAMARINA; — italien, BERILLO.

BÉRIL AIGUE MARINE. BÉRIL FEUILLETÉ.

Le **béril** est une pierre gemme de moyenne dureté, d'une couleur verte et transparente et qui réfléchit la lumière. (Voyez AIGUE MARINE.)

BÉRIL FEUILLETÉ. (Voyez DISTHÈNE.)

BERLE.

Latin, BERULA; — anglais, WATEX PARSLEY; — allemand, WASSERMERK; — espagnol, BERRA; — portugais, RABAZA.

La **berle** est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné; elle s'élève à la hauteur de 1 mètre environ; ses tiges sont grosses, cannelées, angulaires et creuses; ses feuilles sont rangées par paires sur une côte et terminées par une seule feuille; chacune d'elles, est oblongue, pulpeuse et dentelée sur les bords; ses fleurs sont composées de cinq pétales disposés en roses et formant des ombelles. A ces fleurs succèdent des semences unies deux à deux, menues, arrondies et cannelées sur le dos, aplaties de l'autre coté. Ses racines sont petites, fibreuses et noires. Toute la plante a une odeur forte; elle croît dans les lieux aquatiques, au bord des ruisseaux. On l'emploie contre la dyssenterie et le scorbut; aussi entre-t-elle dans la composition de l'eau antiscorbutique.

BÉTEL.

Latin, BETELA, CODI; — anglais, BETHLE; — allemand, BETEL, MEISSEL; — espagnol, BETEL, BETLE; — portugais, BETEL, VERDESELHA, TREPADEIRA, PIMENTA DOS INDIOS; — italien, BETEL.

Le **bétel**, qu'on nomme aussi *betle et bétile*, et que les Malais nomment *betre temboul*, est une plante grimpante de la *Pentandrie monogynie* de Linné. Ses feuilles ressemblent à celles du citronnier, quoique plus longues et plus étroites à leur extrémité; leurs bords sont garnis de nervures; son fruit a la forme d'une queue de lézard; il est rare et préféré aux feuilles. Cette plante est cultivée dans l'Inde comme la vigne dans nos climats; on lui donne des échalas pour la soutenir, en ayant soin de l'approcher de l'arbre qui porte l'arec et qui lui fournit un ombrage extrêmement salutaire.

Le **bétel** croît dans toutes les Indes et de préférence sur les côtes qui bordent la mer. Il s'en fait un commerce immense et une consommation journalière parmi les Indiens qui, la plupart, en consomment même pendant la nuit, de la même façon que les marins mâchent le tabac. Dans ce cas, ce que nous nommons chique, s'appelle pinangue ou cate; c'est un mélange de feuilles de bétel, de choux et de trochisques du suc de l'arec. Les consommateurs de distiuction joignent à ce mélange les aromates qui leur conviennent le mieux, tels que l'ambre, le camphre, le musc ou le bois d'aloës. Le pinangue ainsi composé a tellement d'attraits pour les Indiens qu'ils ne cessent d'en porter dans la bouche. Cet usage a existé chez eux de tous temps, à cause de la mauvaise haleine qu'ils exhalent presque tous; cependant lorsqu'il est poussé à l'excès, il finit par leur gâter les dents; aussi voit-on fréquemment des hommes de vingt ans n'en posséder aucune. Les feuilles de bétel sont peu connues en Europe, quoi qu'elles aient la faculté de se conserver long-temps. Peu de négociants ont eu l'idée d'en faire venir à titre d'essai et afin de préparer un nouvel aliment au commerce. (Voyez FEUILLE DE BÉTEL.)

BETTE.

Latin, BETA VEL PALESCENS; — anglais, BEET; — allemand, WEISSE-BETE, ODER MANGOLD; — espagnol, ARELGA.

La **bette**, qu'on nomme aussi *poirée*, est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné. Elle est cultivée dans les jardins potagers; elle pousse dès sa racine des feuilles grandes, lisses, luisantes, charnues et tendres, qui sont vertes pendant tout le temps qu'elles sont en contact avec la lumière, et qui deviennent blanches lorsqu'elles en sont privées. La côte de ces feuilles enfle et blanchit également lorsque les feuilles ont été liées; elle porte le nom de corde de poirée; elles servent d'aliments et entrent dans la composition de la décoction émolliente et dans les bouillons rafraîchissants.

BETTERAVE.

Latin, BETA RADICE; — anglais, TURNIPS BEET; — allemand, RUNKELRUBE; — espagnol, REMOLACHO.

La **betterave**, qui obtenait autrefois tant de succès dans

le commerce, est une plante potagère de la *Pentandrie digynie* de Linné; elle diffère de la précédente en ce que ses feuilles sont plus petites et que sa racine est fort grosse, ayant la forme d'une rave. On distingue plusieurs sortes de betteraves : la betterave blanche, la betterave marbrée et la betterave rouge; ces deux dernières sont d'un grand usage dans les cuisines. Viennent ensuite la betterave jaune et la betterave de Silésie qui ont été reconnues par Margraaff, Achard et Deyeux, comme les plus propres à produire beaucoup de sucre. L'on obtenait de 50 kil. de betterave 6 p. 100 de sucre brut, 3 p. 100 de mélasse et 20 p. 100 de pulpe que l'on utilisait à nourrir le bétail. (Voyez SUCRE DE BETTERAVE.)

BÉTOINE.

Latin, BETONICA; — anglais, BETONY; — allemand, BETONIE; — espagnol, BETONICA, BETONIA; — portugais, BETONICA, BETONIA; — italien, BETTONICA, BRETTONICA.

BÉTOINE OFFICINALE. BÉTOINE DE MONTAGNE.

La **bétoine officinale** est une plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné. Elle pousse dès sa racine des feuilles oblongues, larges, vertes, crénelées sur leurs bords, un peu rudes au toucher, d'une saveur amère et qui sont précédées de longs pétioles rampants. Il s'élève d'entre ses feuilles des tiges simples à la hauteur de 5 centimètres, un peu velues, portant quelques feuilles opposées deux à deux, mais avec beaucoup d'intervalles nus. Ses fleurs sont verticillées au haut de la tige et forment un épi assez gros de couleur purpurine. Chaque fleur figure un tuyau découpé à son sommet en deux lèvres. Le fruit est une capsule qui a servi de calice et qui renferme quatre semences oblongues; la racine est composée de plusieurs fibres longs adhérant à un centre commun. Cette plante croît dans les bois, les prés et les jardins. Elle est vulnéraire, employée intérieurement et extérieurement; ses feuilles, réduites en poudre, sont sternutatoires; elles entrent dans la composition du sirop d'armoise contre la rage. On devra choisir la bétoine récemment cueillie et séchée avec précaution.

BÉTOINE DE MONTAGNE. (Voyez ARNIQUE.)

BEURRE.

Latin, BUTYRUM; — anglais, BUTTER; — allemand, BUTTER; — espagnol, MANTECA; — portugais, MANTEIGA; — talien, BUTIRO.

BEURRE FRAIS.	BEURRE D'ANTIMOINE.
— A DEMI SEL.	— D'ARSENIC.
— SALÉ.	— DE BAMBOUC.
— DE BRETAGNE.	— DE BISMUTH.
— DE NORMANDIE.	— DE CACAO.
— D'IRLANDE.	— D'ÉTAIN.
— FONDU.	— DE GALÉ OU DE GALAME.
— GRAS.	— DE ZINC.

Le **beurre** est une substance d'une couleur citrine, quelquefois blanchâtre, d'une consistance molle, d'une saveur agréable et légèrement aromatique, plus légère que l'eau et très facile à fondre. Le contact de l'air le fait rancir promptement, surtout en été, si l'on n'a pas soin de le saler. Dans cet état, le beurre peut se conserver plusieurs mois. On ne l'a encore trouvé que dans le lait, dont il est facile de l'extraire. On abandonne pour cela le lait à lui-même, la crême ne tarde pas à se ramasser à la partie supérieure du vase où il a été déposé; on enlève cette crême à l'aide d'une écumoire et l'on en remplit à moitié une baratte où on le bat à l'aide d'un disque de bois qui termine un long bâton. D'autres personnes le placent dans un cylindre auquel des ailes sont fixées à un axe mobile. Par une agitation continue, les particules de la crême se réunissent et se transforment en beurre et en lait de beurre. Cette dernière substance n'est autre chose que le sérum tenant encore en suspension un peu de beurre et une matière caseuse. On sépare alors le beurre du sérum; on le lave à grande eau et on le met dans des vases de toutes formes et de toutes grandeurs; quant au sérum, ce n'est qu'en le faisant fondre qu'on peut le débarrasser de la matière qu'il contient toujours. D'après M. Chevreul, il est composé de stéarine, d'oléine, d'acide dutyrique, de butyrine et d'une petite quantité de matière colorante.

Outre l'emploi journalier du beurre dans tous les ménages comme aliment, on peut encore en faire d'excellents savons.

Le beurre est connu depuis nombre de siècles. Il est certain que les Grecs en ont fait usage, quoique Homère et Théocrite

n'en aient jamais parlé. On lit dans Pline que le beurre était un mets délicat chez les nations barbares; son usage distinguait les riches des pauvres. Les Romains et plus tard les Espagnols n'employaient le beurre qu'en guise de médicament et en remède contre les ulcères. Scockins affirme que c'est aux Hollandais que les habitants des Indes-Orientales doivent la connaissance de cette substance; les Égyptiens le brûlaient dans leurs lampes. On distingue dans le commerce plusieurs espèces de beurres, suivant la série placée en tête de cet article.

Le **beurre frais** est celui qui a été nouvellement obtenu et mis en pelotes pour être distribué sans sel aux consommateurs le jour ou le lendemain de sa formation. Passé ce temps, sa couleur se ternit et il devient promptement rance, si l'on n'a le soin de le plonger dans une eau saturée de sel et de l'y pétrir au moins une fois par jour jusqu'à ce qu'il soit consommé.

Les campagnes qui environnent les grandes villes préparent le beurre de cette manière pour en obtenir le même jour un prompt écoulement.

Le **beurre demi salé**, aussitôt après sa formation, est enfermé dans des vases sur la superficie desquels on établit une légère couche de sel, suffisante pour le conserver un ou deux mois au plus; ainsi préparés, les meilleurs beurres sont fournis par le département d'Ile-et-Vilaine, où la ferme nommée *Prévalaye* a obtenu à juste titre la préférence à cause des qualités supérieures qu'elle fournit au commerce, soit en petits pots de terre noire, soit en petits paniers d'un kil. ou de demi-kil.

Le **beurre salé** est celui qu'on a pétri avec du sel pour le conserver plusieurs mois. Le sel gris est particulièrement affecté à cette préparation, attendu qu'on a remarqué que le sel blanc rendait le beurre âcre.

On reçoit les beurres salés de la Normandie, de la Bretagne et du Boulonnais. Ceux que l'étranger nous envoie viennent de Flandre, de Hollande, d'Angleterre et d'Ecosse. On les vend tous au poids net, à la tare marquée sur chaque baril ou pot.

Les **beurres de Bretagne** sont ordinairement renfermés dans des petits pots ou paniers contenant un demi-kilog. à 2 kil. net.

Les **beurres de la Normandie** se font presque tous à Isigny où se tient le marché des beurres salés du Corentin et de la Basse-Normandie. Les pots qui les contiennent sont nommés dans le pays tallevannes; ils sont très hauts, étroits, de figure cylindrique et du poids de trois à vingt kil. On les expédie également dans des tinettes en bois qui pèsent depuis dix jusqu'à cent kil.

Les **beurres salés d'Irlande** nous arrivent toujours dans des barils de 40 à 125 kil.

Les **beurres fondus** viennent pareillement presque tous d'Isigny et des autres localités du département du Calvados. Ce sont pour la plupart des beurres de qualité inférieure que l'on met dans des chaudières afin d'en séparer le lait et les impuretés qui contribuent à les corrompre. Une fois fondus et épurés, on les coule dans des pots de grès où ils sont susceptibles de se conserver pendant deux années entières. Le poids de ces pots varie depuis 2 kil. jusqu'à 20. On coule aussi les beurres fondus dans des tinettes ou barils de 10 et même de 100 kil. pour lesquels on accorde la tare écrite ou nette.

On appelle **beurre gras** celui qui a pris la couleur blanche et la saveur du suif, soit à cause de son ancienneté, soit par suite de sa mauvaise préparation. Il circule dans le commerce dans des vases de terre ou de bois de toutes dimensions pour lesquels on accorde également la tare écrite ou la tare nette.

En pharmacie, on se sert du beurre frais pour composer l'onguent de tutie et du beurre gras pour l'onguent de la mère.

Le docteur Anderson affirme qu'une partie de sucre, une partie de sel de nitre, et deux parties de sel de cuisine mélangées dans chaque demi-kil. de beurre lui assurent une conservation de 10 ans, surtout lorsqu'on a soin de le renfermer dans des vases secs ayant une ouverture étroite. Ainsi préparé, ajoute-t-il, le beurre possède en outre un goût beaucoup plus agréable que s'il avait été préparé seulement avec du sel.

Le beurre est une des branches industrielles les plus importantes pour les contrées placées avantageusement en France pour sa production. On en jugera, lorsque nous dirons que Paris seul en consomme, année commune, pour 8 millions de francs, en le calculant à 1 fr. le demi-kil., prix moyen. Or, pour peu que

l'on admette une consommation proportionnelle dans les autres villes de premier ordre, on verra quels sont les avantages immenses qu'on en retire.

Le **beurre d'antimoine** est une composition pharmaceutique que l'on nomme plus généralement aujourd'hui protochlorure d'antimoine. Aussi renvoyons-nous à cette dernière dénomination.

Le **beurre d'arsenic** est une composition pharmaceutique pour l'analyse de laquelle nous renvoyons au deuto-chlorure d'arsenic, dénomination qui lui a été appliquée récemment.

Le **beurre de bamboue,** ainsi nommé par Mungo-Park, est connu sous le nom d'huile-beurre de Palme. (Voyez HUILE DE PALME.)

Le **beurre de bismuth** n'est également autre chose que le chlorure de bismuth. (Voyez ce mot.)

Le **beurre de cacao** est l'huile fixe ou plutôt la substance grasse et concrète qui existe dans les semences du cacaotier. Il circule dans le commerce et nous arrive du Pérou en pains plus ou moins arrondis de 4 à 5 hect. chacun et entourés de feuilles de palmiers ou de cacaotiers; il est ordinairement d'un blanc gris ou roux et d'une odeur assez suave qui se rapproche de celle du cacao de Caraque bean.

Les Péruviens retirent ce beurre de leur cacao qui est extrêmement gras et qui, par ce fait même, donne à peu près son tiers en poids d'huile concrète, ce qui diminue de beaucoup la valeur de son prix et provoque dans les laboratoires une manipulation nouvelle d'épuration afin de pouvoir être présenté avec avantage au consommateur sous le rapport de la forme et de la couleur.

Pour obtenir cette huile, on torréfie le cacao pour détacher facilement l'enveloppe de l'amande. Cette torréfaction est terminée quand on n'entend plus de pétillements; les cacaos sont alors placés tout chauds sur une table où on les écrase avec un rouleau de bois. Après les avoir vannés pour enlever les pellicules et les germes dont ils peuvent être surchargés, on les broie sur une pierre à chocolat; ainsi broyés et réduits en pâte, on les met dans un sac de coutil que l'on ferme hermétiquement et qu'on plonge dans l'eau bouillante quelques instans. On soumet

ensuite cette pâte à la presse entre des plaques d'étain ou de fonte bien propres que l'on fait chauffer dans l'eau bouillante; l'huile coule dans des vases destinés à cet effet et on la filtre dans des entonnoirs établis d'après le système de Moutillard, ce qui la rend blanche et très pure. On en forme des tablettes; c'est même dans cet état que le consommateur l'exige le plus ordinairement. Cette huile concrète se rancit difficilement; aussi l'emploie-t-on avec avantage dans les pommades médicamenteuses, dans quelques cosmétiques et dans diverses préparations béchiques et adoucissantes. Pour s'assurer si le beurre de cacao est pur, on le fait dissoudre dans l'éther; s'il n'y disparaît pas totalement ou que l'éther reste louche, nul doute qu'il ne soit falsifié. Dans l'hypothèse contraire, l'éther devra rester limpide et transparent. Le beurre de cacao nous parvient du Pérou en petits pains de 250 grammes recouverts de feuilles, emballés en surons de cuirs du poids de 50 kil. pour lesquels on donne 6 kil. de tare pour le cuir et les feuilles qui enveloppent chaque pain.

Le **beurre d'étain** n'est connu que sous le nom de deutochlorure d'étain. (Voyez ce mot.)

Le **beurre de galé** est mieux connu sous le nom de beurre de galame et de cire végétale. (Voyez ce dernier mot.)

Le **beurre de zinc** est le chlorure de zinc. (Voyez ce mot.)

BÉZOARDS.

Latin, LAPIS BEZOAR; — anglais, BEZOAR, BEZOARD; — allemand, BEZOAR, BEZOARSTEIN; — espagnol, BEZAR, BEZOAR, PIEDRA BEZAR; — portugais, BAZAR, PEDRA BAZAR, BEZOAR, BEZOARTE; — italien, BELZUARD, BEZZUARIO.

BÉZOARD	ORIENTAL.	BÉZOARD	D'ALLEMAGNE.
—	OCCIDENTAL.	—	FOSSILE MINÉRAL
—	FACTICE.	—	MINÉRAL.
—	DE GOA.	—	MARTIAL.
—	DE FIEL DE BŒUF.	—	SOLAIRE OU D'OR.
—	PERLES FINES.	—	LUNAIRE.
—	PIERRE D'HIRONDELLES.	—	JOVIAL OU D'ÉTAIN.
—	YEUX D'ÉCREVISSE.	—	ÉGAGROPILE.

Les **bézoards** sont des calculs ou concrétions retirées du corps de divers animaux. Quoique la chimie soit convaincue aujourd'hui du peu de vertu de ces calculs, nous leur accordons

encore assez d'intérêt pour faire connaître leur existence et permettre à l'amateur de pouvoir en faire des choix. Il ne faut pas confondre les calculs biliaires des hommes avec ceux des animaux dont les propriétés physiques sont bien différentes.

Le nom de bézoard vient de celui de pazan qui est le nom d'une espèce de chevreuil ou de bouc qui a le poil court et qui porte un bois comme celui du cerf. De pazan et de pazar, on composa insensiblement le mot de bézoard, qui en langue persane signifie chasse-venin, vertu qu'on accordait à ces concrétions.

Le **bézoard oriental** a la forme ordinairement globuleuse ovoïde; sa couleur est d'un jaune doré mat; sa grosseur ne dépasse pas celle d'un œuf de pigeon; il est brillant, extrêmement poli et très doux au toucher. Sa construction est pierreuse et composée de couches concentriques et alternes, olivâtres, verdâtres et quelquefois tachées de blanc dans leurs intervalles. La préférence devra être accordée au bézoard qui réunira toutes les conditions que nous venons de signaler et qui aura de plus la propriété de verdir le papier préalablement frotté de céruse, de craie ou de chaux. C'est le bézoard des gazelles qui donne le meilleur musc. Les Indiens paient le bézoard oriental jusqu'à 400 fr. le demi kil., persuadés qu'ils sont de son efficacité contre les bardoxis, espèces de maladies qui font autant de ravages en Asie que la peste en Europe. Sa rareté en France l'a fait oublier, quoiqu'il fût reconnu qu'en le faisant infuser demi-heure dans du vin blanc, ce liquide en était assez saturé pour qu'en l'avalant, il atténuât ou guérît les coliques néphrétiques.

Le **bézoard occidental** est d'un volume moins considérable que le précédent; sa couleur tire du blanc au gris; il est également très poli et très doux au toucher. Les animaux qui le produisent sont les lamas et les alpacas, espèce de moutons du Pérou. Ce bézoard ne peut être éprouvé comme le précédent; aussi faut-il une grande habitude pour ne pas le confondre avec le bézoard oriental.

Le **bézoard factice** est un mélange de coquilles d'huîtres calcinées, de musc et d'ambre gris, dont on forme avec la gomme adragante des œufs ou des boules que l'on recouvre d'une feuille d'or.

Le **bézoard de Goa**, qu'on nomme aussi pierre de Goa, est une composition à peu près semblable au bézoard factice.

Le **bézoard de fiel de bœuf** est une concrétion qui ne se rencontre chez cet animal que dans les grands froids ou dans les grandes chaleurs, et qui se dissipe dans les pâturages verts. Il est ordinairement mou, écailleux, de la grosseur et de la couleur d'un jaune d'œuf. On lui donne souvent le nom de pierre de fiel.

Bézoard perles fines. (Voyez PERLE FINE.)

Bézoard pierre d'hirondelle. (Voyez PIERRE D'HIRONDELLE.)

Bézoard yeux d'écrevisses. (Voyez YEUX D'ÉCREVISSES.)

Le **bézoard d'Allemagne**, qu'on nomme aussi *œuf de vache*, se trouve dans le ventricule des chamois; il a la forme ovoïde et la couleur du poil de cet animal : c'est plutôt un égagropile. Il existe des bézoards d'Allemagne qui pèsent jusqu'à 18 kilog.

Le **bézoard fossile ou minéral** est une pierre de couleur blanche ou cendrée, de figure irrégulière et le plus souvent arrondie. Elle est composée de différentes couches friables, placées successivement les unes sur les autres. Au centre de la pierre se trouve quelquefois un petit noyau pierreux, un grain de sable, une petite coquille ou un morceau de charbon de terre. On trouve des bézoards fossiles en France, près de Montpellier, en Italie, en Espagne et dans la Nouvelle-Espagne.

Les bézoards minéral, martial, salarié ou d'or, lunaire, jovial ou d'étain sont des compositions chimiques à rechercher.

Le **bézoard égagropile** se présente en forme de pelotes ou de boules composées de poils et mélangées de fibres de racines, rassemblés à l'aide d'une substance mucilagineuse. On le trouve dans les estomacs de plusieurs animaux ruminants qui se lèchent le poil, tels que le bœuf, la vache, les chèvres, etc. Il ne faut pas confondre les égagropiles avec les véritables bézoards, quoique la substance qui en lisse la superficie paraisse être de même nature; il sont toujours très légers.

BIÈRE.

Latin, CERVISIA, VINUM HORDUCEUM; — anglais, BEER; — allemand, BIER, GERSTENBIER; — espagnol, CERVEZA; — portugais, CERVEJA; — italien, BIRRA, CERVOGIA; — hollandais, BIER; — danois, OLLOLT; — polonais, PIWO.

BIÈRE DE BRUNSWICK (mum.)	BIÈRE DE SILÉSIE (matzmath.)
— DE DANTZICK (prissing.)	— DE LONDRES (porter.)
— DE BRANDEBOURG (garley.)	— DE BURTON-SUR-TRENTS (ale.)
— DE SAXE (BREGAN.)	— DE HANOVRE ET DE BRÊME.
— DE HAMBOURG (junkernbier.)	— DE PARIS ET DES AUTRES VILLES DE FRANCE.
— DE MUNICH (ambok.)	

La **bière** est une boisson vineuse, préparée avec des graines céréales, telles que le froment, l'orge, l'avoine et d'autres espèces de fromentacés; ce fut à Peluze, en Egypte, qu'on inventa la bière en l'an du monde 2807. Elle fut d'abord nommée boisson Peluzienne et distribuée à tous les peuples qui en désirèrent. Puis les Péluviens en préparèrent de deux sortes : la première qualité fut nommée *Zitum* et la seconde *Carmi;* le carmi était plus doux que le zirtum, ce qui constituait une différence semblable à celle qui existe entre notre bière blanche et notre bière rouge.

L'usage de la bière ne tarda pas à prendre un grand développement dans les Gaules; aussi ce fut long-temps la boisson favorite de ses habitants. L'empereur Julien, surnommé l'Apostat, en a fait mention dans une épigramme grecque qu'on lui attribue et dans laquelle, apostrophant la bière, il dit : « Qui es-tu? Non, tu n'es pas le vrai Bacchus; le fils de Jupiter a l'haleine douce comme le nectar et la tienne est celle d'un bouc. »

En 1717, lorsque le czar Pierre vint en France, sur tous les lieux de son passage, on lui rendit les honneurs dus à son rang; mais ce cérémonial le gênait, et il ne voulut point s'arrêter à Beauvais où l'évêque de cette ville avait fait préparer un grand festin. Comme on lui faisait pressentir que s'il passait outre, il pourrait faire mauvaise chère : J'ai été soldat, dit-il, et pourvu que je trouve du pain et de la bière je serai content.

D'après certains auteurs, les Allemands ont été le premier peuple moderne qui se soit avisé de fabriquer de la bière; dans tous les cas, cette utile boisson n'est pas restée long-temps leur propriété exclusive : la Hollande, la Flandre, la Belgique et l'Angleterre ne tardèrent pas à les imiter, ainsi que toutes les principales villes du nord.

La bière bien préparée est très salutaire lorsqu'elle est prise avec modération; dans le cas contraire, elle donne une ivresse plus durable et plus fatigante que celle que procure le vin de raisin. La saison la plus convenable pour brasser la bière est le mois de mars, avril ou mai, aussi est-elle estimée la meilleure pour le goût et pour la conservation.

Celle que l'on prépare en France se fait presque toujours avec l'orge. On met à tremper ce grain dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit bien gonflé et prêt à germer; alors on le retire, on l'essuie et on lui fait éprouver une légère torréfaction afin d'interrompre la germination et le sécher rapidement. Pour cela, on le laisse tomber à plusieurs reprises sur des plaques de métal chauffées, où il se torréfie à la manière du café. Dans cet état, il prend le nom de *Drêche* ou de *Malt*. Quand on l'a laissé bien sécher, on broie cette drêche, on la fait bouillir dans l'eau, on la coule à travers un linge et on fait évaporer cette décoction jusqu'à réduction convenable. On la met ensuite dans de grandes cuves et on la brasse pour en accélérer la fermentation, en y ajoutant un ferment approprié : c'est ordinairement de la levure de bière que les brasseurs se prêtent les uns aux autres. Pour donner une saveur amère et agréable à cette boisson et pour la rendre propre plus long-temps à la conservation, ils y ajoutent une décoction plus ou moins forte de houblon qui, tout en lui donnant de l'énergie, enchaîne néanmoins sa partie alcoolique par ses vertus extractives.

La bière dans laquelle on ne fait point ou presque point entrer de houblon prend le nom de bière blanche, et celle qui en est chargée se nomme bière rouge.

La bière, après avoir été brassée comme nous venons de le dire, n'est pas cependant encore achevée. On l'introduit dans des tonneaux où elle se perfectionne par une nouvelle fermentation. Il sort par la bonde de chaque tonneau une matière spumeuse, roussâtre, d'odeur et de saveur aigres, que l'on recueille soigneusement et qui prend le nom de levure de bière. Cette levure sert à faire de nouvelle bière et est employée par les boulangers dans la confection de leurs petits pains.

Quand la bière est nouvelle, elle n'est pas mousseuse et ne possède pas cette saveur piquante qu'on aime à lui trouver. Ce n'est qu'au bout de quelques mois de bouteille, alors qu'on aura eu le soin d'introduire une pincée de sucre candi dans chacune,

que l'on pourra voir se développer la perfection désirée et surtout sa mousse. Le mouvement tumultueux qu'elle manifeste lorsqu'on la débouche, et qui peut se comparer à celui du vin de Champagne mousseux, est dû à la présence de l'acide carbonique qui s'y forme par suite de la combinaison qui s'opère entre l'oxigène de l'eau de ce fluide et celui qui appartient au corps muqueux sucré de la décoction d'orge et de son carbone. La formation de ce gaz acide carbonique est le résultat de la fermentation prolongée et qui marche rapidement vers la décomposition totale des principes constitutifs de cette boisson.

Le houblon que l'on fait entrer dans la composition de la bière, et qui est regardé avec raison comme la plante la plus favorable à cet usage, n'est pas cependant la seule que l'on emploie. Il est des circonstances où sa rareté et sa cherté le rendent si dispendieux que quelques brasseurs se permettent de lui substituer le buis; cette substitution est une fraude que l'on doit dénoncer à la surveillance publique. La saveur désagréable qu'elle communique à la bière n'est pas le seul effet qui en résulte. La bière faite avec le buis altère au lieu de désaltérer, car elle est alors sudorifique, souvent purgative, attaque les nerfs et occasionne de violents maux de tête. On a reconnu par expérience que l'on pouvait employer avec avantage, au lieu de houblon, les feuilles d'une plante nommée en anglais *common buckbean* et que nous désignons en français sous le nom de trêfle de marais.

Blanche, brasseur de Paris, a préparé long-temps, d'après des procédés que lui avait communiqués Charles-Louis Cadet, une qualité de bière dans laquelle il faisait entrer le quinquina au lieu de houblon, et qui était très agréable au goût et très favoble à la santé.

Avec la bière, on fait du vinaigre et des bières médicinales à l'instar du vinaigre de vin et des vins médicinaux.

La **bière de Brunswick**, qui est désignée en Allemagne sous le nom de *Mum*, est la plus forte en alcool et la plus chargée de houblon; aussi est-elle reconnue pour la meilleure de toutes les bières fabriquées dans cette contrée.

La **bière de Dantzick** est également très estimée, surtout celle que l'on nomme *Pruissing*, qui est très salutaire et que l'on considère comme un bon sudorifique.

La **bière de Brandebourg** est de très bonne qualité ; elle est très chargée.

La **bière de Hambourg** jouit d'une grande réputation ; on en distingue de deux sortes : l'ordinaire dont le goût est fort agréable surtout celle qui est nommée *Junkerabier* et *Ducstein*, dont la qualité est supérieure.

La **bière de Silésie** se fabrique, à Tescher, avec l'orge et le froment. Elle est estimée.

La **bière de Londres** se divise en bière forte et en bière douce ; chacune de ces qualités présente diverses variétés parmi lesquelles nous citerons le *porter* comme étant le plus en réputation.

La **bière de Burton sur Trent,** aussi en Angleterre, est également en grande faveur, surtout celle que l'on désigne sous le nom d'*Ale*.

La **bière de Saxe,** la **bière de Munich** et celle de **Hanovre** sont fort recherchées des consommateurs.

La **bière de Paris,** de Lille, d'Amiens, de Soissons, d'Arras, etc., est reconnue très bonne, surtout depuis que les brasseurs suivent le système de fabrication des Anglais ; aussi la désigne-t-on quelquefois sous les noms d'Ale et de Porter de Paris.

En général, il sera bien de s'abstenir des bières fortes et des bières brunes, soit douces, soit amères, par la raison qu'elles sont venteuses, susceptibles de constiper et qu'elles causent des obstructions d'urêtre.

Aujourd'hui, presque toutes les principales villes d'Europe ont des brasseries, même celles où, comme dans le midi de la France, le vin est abondant et à bon marché. Nous ne nous étendrons cependant pas davantage sur cette boisson que les habitants du nord apprécient mieux que nous et qui par suite est un aliment considérable pour leur commerce.

BIÈVRE, animal amphibie à quatre pieds, espèce de loutre. (Voyez LOUTRE.)

BIGARADE.

Latin, ARUNTIAS AMARA; — anglais, BITER ORANGES; — allemand, POMERANZE TROCKENE; — espagnol, NARANJA AGRIAS; — portugais, LARANJA AZEDAS; —italien, MELARANCIA AMARE, ARANCIA AGRE.

La **bigarade** est le fruit du bigaradier, espèce d'oranger à fruits acides et amers, qui entre dans la *Polyadelphie icosandrie* de Linné. Les botanistes modernes considèrent les bigarades comme des fruits à baies et non pas à pepins. Cette variété de l'oranger produit des fruits plus petits que les oranges douces.

Le bigaradier s'élève généralement moins haut que l'oranger à fruit doux, mais ses feuilles sont plus grandes et plus larges que celles de ce dernier; ses fleurs sont aussi plus grandes et plus odorantes : aussi sont-elles préférées pour l'extraction de l'huile volatile et de l'eau distillée. L'écorce extérieure de la bigarade est de couleur jaune verdâtre et comme bigarrée ; son épiderme, qu'on nomme aussi zeste, contient un peu d'huile volatile odorante. Sa substance pulpeuse est imprégnée d'un suc amer et acide ; ce fruit entre tout entier dans la composition du sirop anti scorbutique.

BIGARREAUX.

Latin, BIGARELLA; — anglais, HARD CHARRY; — allemand, HERZKIRSCHEN; — espagnol, CEREZA GARRASAL, GARROFAL; — portugais, GINJA GARRASAL; — italien, CIRIEGIA MARCHIANA.

Les **bigarreaux**, qu'on nomme aussi *guines*, sont les fruits d'une variété de cerisier qui appartient à l'*Icosandrie monogynie* de Linné. Ces fruits ont la chair plus ferme que les autres espèces de cerise; ils sont plus gros et leur saveur est très douce. Leur couleur extérieure est blanche et rouge; ils renferment chacun un noyau d'une grosseur moyenne qui contient une amande pulpeuse émulsive; ils sont très rafraichissants.

BIJON. (Voyez BARRAS, MATIÈRE RÉSINEUSES.)

BISCATCHA, espèce de lapin très multiplié au Pérou et que l'on rencontre sur les rochers escarpés. Ils sont toujours réunis en grand nombre; aussi s'en procure-t-on facilement les peaux, à Arequipa, au prix de 8 réaux la douzaine, ce qui permettrait d'en faire venir pour alimenter nos chapelleries françaises ainsi que nos pelleteries.

BISCUIT DE MER. (Voyez OS DE SÈCHE.)

BISMUTH.

Latin, BIS MUTUM; — anglais, SPANISCH WHITE, WHITE OF BIS MUTH; — allemand, WISS MUTHWEIS; — espagnol, BLANCO DE BISMUT, PIEDRA INGA; — portugais, BRANCO DE BISMUTHO; — italien, BIANCO DI BISMUTTE; — hollandais, BLICKENDTIN.

BISMUTH NATIF.	BISMUTH ARSENIQUEUX.
BISMUTH SULFUREUX.	BISMUTH OXIDÉ.

Le **bismuth,** qu'on nomme aussi étain de glace, est un corps simple métallique qui existe dans la nature sous plusieurs états. Il est oxidable, cassant et d'une couleur blanche et brillante, tirant un peu sur le jaune; il est composé de cubes formés de lames appliquées les unes sur les autres. Le bismuth est de tous les métaux cassants, après l'étain, celui qui entre le plus facilement en fusion. Il est connu depuis le XVe siècle, époque à laquelle Agricola indiqua le moyen de l'obtenir dans son traité intitulé *Bermannus*. Depuis, Beccher, Neumau, Hellot et Dufay s'occupèrent du bismuth, et Geoffroy jeune, en 1753, communiqua à l'Académie des Sciences les travaux qu'il lui avait inspirés.

Les principales mines de bismuth sont en Souabe, à Witticheu; en Suède, près de Loos et de Losalin; en Bohême, à Joachimsthal, et en Saxe, à Freyberg et à Schnecberg. On en trouve aussi en France, en Bretagne et dans les Pyrénées.

Ce métal se trouve dans le sein de la terre, natif ou minéralisé par le soufre et l'arsenic, ou bien encore à l'état d'oxide ou à celui de carbonate. Il se rencontre rarement à l'état de sulfate mêlé à l'oxide.

Le **bismuth natif** n'offre que des échantillons de peu d'importance réservés à figurer dans les cabinets d'histoire naturelle.

Le **bismuth sulfureux** ou le *sulfure de bismuth* est d'un gris bleuâtre et brillant. Il a souvent un tissu lamelleux de galène à grandes facettes, ce qui lui à fait donner par Linné et Valérius le nom de *galène de bismuth*. On le trouve à Batnaés, et à Riddarrhitan, en Westmanie. Il décrépite au feu et il faut le réduire en poudre pour le torréfier sans perte. On trouve à Schnenberg, en Saxe, une mine de bismuth sulfureux compacte, d'une couleur obscure et parsemée de petits points brillants.

Lapeyrouse découvrit, en 1773, sur les montagnes de Melles en Comminge, une mine de bismuth qui ressemblait à une galène à petites écailles, minéralisée par le soufre dans la proportion de 35 p. 100. Cronstedt parle aussi d'une mine de bismuth à grosses écailles cunéiformes, qu'il dit avoir rencontrée à Konsberg, en Norwège; elle est sulfureuse et martiale.

La **mine de bismuth arsénicale** est d'un gris blanchâtre et brillant; elle contient souvent du cobalt. Le jaspe lui sert de gangue. On en trouve à Schnenberg, en Saxe.

Enfin le **bismuth oxidé** se présente sous une couleur jaune verdâtre, ayant la forme d'une efflorescence granuleuse. On le trouve presque toujours sur la surface des mines de bismuth. La fusibilité de ce métal rend l'exploitation de ces mines très facile. Il suffit d'introduire le minerai dans des tuyaux de fer disposés en travers sur un fourneau; l'une de leurs extrémités est fermée par un couvercle, l'autre, par laquelle doit s'écouler le métal, l'est également en partie par un but d'argile dans lequel on ménage un petit trou; le bismuth chauffé et fondu va se rendre dans des creusets de fer garnis de charbons. Après l'avoir ainsi obtenu, il est d'usage de l'exposer à une haute température pour le débarrasser de l'arsenic. On s'assurera de sa pureté en le traitant par l'acide nitrique; il doit s'y dissoudre entièrement, et s'il n'est pas pur, déposer de l'arséniate de bismuth dont on se débarrassera dans ce cas à l'aide d'un corps combustible.

Le bismuth circule dans le commerce sous la forme de pains ronds ou orbiculaires, aplatis par dessus et arrondis par dessous comme s'ils avaient été coulés dans des mortiers en fer. Il faut le choisir en pains du poids de 10 à 13 kil., net d'impuretés, à facettes larges, blanches et resplendissantes. Les potiers d'étain l'emploient souvent pour rendre l'étain plus beau. En pharmacie, on s'en sert pour faire le blanc de fard et pour former le métal fusible de Darcel, employé dans la fabrication des clichés de médailles. Ce métal est fusible dans l'eau bouillante et l'on en forme aujourd'hui des soupapes de sureté pour les machines à vapeur afin de prévenir les explosions.

Les Anglais font entrer le bismuth dans une infinité d'ouvrages et surtout dans la grosse vaisselle qu'ils appellent *pewter*.

Le bismuth en pains est toujours logé en barils de 150 à 200 kilog., pour lesquels on accorde la tare nette.

BISQUAIN, peau de mouton préparée avec sa laine. (Voyez AGNELIN.)

BISTORTE.

Latin, BISTORAT; — anglais, BISTORT, ADDER'S WORT; — allemand, NATTERWURZ, SCHLANGENWURZ; — espagnol, BISTORTA; — portugais, BISTORTA; — italien, BISTORTA.

La **bistorte**, qu'on nomme aussi *bistorse* dans le commerce de la droguerie, est la racine d'une plante de l'*Octandrie tryginie* de Linné. Elle pousse des feuilles longues, larges et pointues qui ressemblent à celles de la patience, mais qui sont nerveuses et plus vertes en dessus qu'en dessous. Du milieu de ces feuilles s'élèvent des tiges hautes de 4 à 5 centimètres, rondes, garnies de quelques petites feuilles et qui soutiennent à leurs sommités des épis où sont attachées de petites fleurs staminées de couleur incarnate ou purpurine. A ces fleurs succèdent de petits fruits ou des semences anguleuses et luisantes comme celles de l'oseille, renfermées dans une enveloppe qui leur a servi de calice. Cette plante croît dans les lieux humides; on nous l'apporte sèche de nos pays méridionaux.

On doit choisir la racine de bistorte bien saine, bien séchée, nouvelle, de la grosseur du pouce, charnue, tortueuse, repliée doublement, ridée et rayée par anneaux, de couleur brune ou noirâtre en dehors, rouge en dedans, entourée de fibres et d'une saveur astringente. Cette racine est tonique et astringente; on s'en sert en poudre, en infusion et en décoction dans les fièvres intermittentes, les écoulements blancs et les dévoiements.

BISTRE, couleur noire préparée que l'on débitait sous la forme de trochisques et dont on faisait autrefois beaucoup d'usage en peinture. L'ame de cette couleur était la suie bouillie dans l'eau acidulée avec de l'urine ou du vinaigre, et bien desséchée ensuite. Aujourd'hui, on a remplacé cette couleur par la liqueur contenue dans le biscuit de mer ou os de sèche, à laquelle on donne le nom de *sépia* et qui est excellente pour peindre à la gouache et à l'aquatinta, à cause de sa nuance rougeâtre.

Les teinturiers se servent encore du bistre qu'ils préparent eux-mêmes en grand et auxquels ils donnent le nom de *bidauct* dans certaines contrées.

BITUME.

Latin, BITUMINA ; — anglais, EARTH PITCH ; — allemand, ERDPECH, ERDHARZ ; — espagnol, BETUN ; — portugais, BETUN ; — italien, BITUME ; — hollandais, IODENLIJM, LIJMACHTIG PEK.

BITUME DE JUDÉE 1re CLASSE.	BITUME DE JUDÉE 4e CLASSE.
BITUME DE JUDÉE 2e CLASSE.	BITUME FACTICE.
BITUME DE JUDÉE 3e CLASSE.	BITUME ÉLASTIQUE.

Les **bitumes** sont des corps liquides ou solides, d'une odeur particulière plus ou moins forte, qui brûlent en laissant un minime résidu assez facile à incinérer. Le premier état sous lequel se présentent les bitumes est nécessairement celui de la fluidité ; ce n'est que par degrés qu'ils passent de l'agrégation fluide à l'agrégation molle et à l'agrégation solide.

L'origine des bitumes est actuellement bien connue et bien démontrée; on ne doute nullement qu'ils ne proviennent de la désorganisation des corps organiques, comme tout ce qui compose la masse du globe ; mais ces produits ne sont pas le résultat d'une désorganisation absolue : ce sont au contraire des produits immédiats et médiats minéralisés.

Afin de donner une juste idée de l'origine et de la formation des bitumes, il est bon de remarquer que l'on ne rencontre cette matière en masses volumineuses que dans les terrains qui, outre la présence des corps organisés végétaux et animaux qui s'y sont trouvés anciennement enfouis, sont abondamment pourvus de sulfures tant métalliques que calcaires. La décomposition de ces sulfures opérée par l'eau donne naissance à un dégagement de calorique, qui augmente d'intensité à mesure que la masse d'eau décomposée devient plus volumineuse. Par suite, il s'opère de nouvelles combinaisons; l'oxigène de ce fluide, en se combinant avec le soufre des sulfures, forme de l'acide sulfurique ; cet acide une fois formé réagit sur l'organisme végétal et animal et ne tarde pas à être décomposé par le carbone et l'hydrogène de ces deux ordres de corps, d'où il résulte du soufre à nu. C'est ainsi que les corps simples naturels passent successivement à l'état des corps combinés et que ceux-ci, par suite de nouvelles rencontres et conformément aux diver-

ses lois d'attraction chimique, s'isolent à leur tour en partie pour passer à de nouvelles combinaisons.

L'organisme végétal et animal, soumis à l'action simultanée de l'acide sulfurique et du calorique et ayant lui-même exercé sur l'acide une telle action qu'il en est résulté une décomposition et la formation d'un nouveau combiné, a dû occasionner nécessairement une distillation des principes fluides d'une part et un premier degré de combustion de l'autre.

Le premier produit, c'est-à-dire celui de la distillation naturelle qui s'opère à l'aide du calorique dans l'intérieur des terres, est le bitume liquide ; c'est, sous d'autres expressions, une huile médiate, minérale ou minéralisée.

Le second produit, plus fixe, qui demeure dans l'intérieur des terres à de plus ou moins grandes profondeurs, se nomme bitume charbonné ou charbon minéral.

Les bitumes liquides sont le Naphte qui est blanc, le Pétrole qui est coloré, et le pisasphalte qui est noirâtre et d'une consistance moyenne entre les bitumes solides et les fluides proprement dits.

Les bitumes, d'abord fluides, qui ne s'élèvent pas au-dessus de la couche extérieure de la terre, acquièrent avec le temps de la fermeté et donnent naissance aux espèces de bitumes solides connus sous le nom de Karabés ou Succins. (Voyez ces mots, ainsi que ceux de NAPHTE, PÉTROLE, PISS-ASPHALTE, JAYET et CHARBON DE TERRE.)

Pour ne rien changer au système que nous nous sommes prescrit, nous dirons que dans le commerce de la droguerie, on est dans l'usage de comprendre sous le nom de bitumes les matières bitumineuses solides dont on a admis plusieurs espèces, ainsi que le tableau placé en tête de cet article peut en donner la preuve.

Bitume de judée.

Latin, BITUMEN JUDAICUM ; — anglais. JEWS PITCH, AS, ASPHALTOS BITUMEN ; — allemand, JUDENPECH ; — espagnol, BETUN JUDIACO, GOMMA DE MOMIAS O DE FUNERAL ; — portugais, BETUME JUDACIO ; — italien, BITUME GIUDBICO SPALTO.

Le **bitume de première classe** est une matière noire et solide qui ressemble au charbon de terre, mais qui est plus noire et plus brillante. Soit qu'on le partage ou qu'on le pulvérise, ce bitume de judée conserve toujours sa couleur. Il est également

très sulfureux et très inflammable et il exhale en brûlant une odeur fort déplaisante.

Cette qualité est fort rare. Elle nous arrive de la Perse et du duché de Modène en caisses de 50 kil., pour lesquelles on accorde la tare réelle.

Le **bitume de seconde classe** est semblable au précédent, quoique moins solide et se divisant plus facilement. Sa cassure est terne et sa poudre a une couleur moins foncée. Son odeur forte et désagréable augmente encore en brûlant.

Cette espèce nous vient des États-Unis en barils de 75 kilog., pour lesquels on accorde la tare réelle.

Le **bitume de troisième classe** est moins brillant que celui qui précède; il est très friable et saupoudré d'une couleur des rouille de fer. Son odeur est également très désagréable. On le trouve à la Barbade, dans l'île de la Trinité, d'où il nous arrive dans des emballages divers, pour lesquels on accorde la tare réelle.

Ces trois espèces de bitumes servent à préparer des vernis noirs imitant ceux des Chinois. On devra donner la préférence à celui qui possèdera au plus haut degré les qualités supérieures qui distinguent le bitume de judée de première classe.

Les **bitumes de quatrième classe** sont ceux que l'on trouve à Seyssel, dans le département de l'Ain et à Dax, dans le département des Laudes. Ils se présentent assez ordinairement comme des carrières de pierres noires extrêmement dures, ce qui fait qu'on ne peut procéder à leur extraction qu'avec les plus grands efforts. Ces bitumes sont toujours ternes, d'un noir grisâtre, chargés de terre et de corps étrangers, d'une odeur forte et presque insupportable quand on les brûle. S'ils n'ont pas les perfections des bitumes précédents, ils ont au moins l'avantage de posséder cette tenacité si avantageuse pour couvrir les maisons et réparer les lézardes des terrasses. On a remarqué que deux pierres jointes par ce bitume rompaient plutôt que de se détacher.

C'est en s'appuyant sur ces faits que les industriels ont récemment tenté d'appliquer cette matière à la confection des trottoirs et au pavage des rues. Mais ils paraissent depuis quelque temps avoir renoncé à leur idée à cause de l'odeur désagréable

qu'exhale ce bitume lors des fortes chaleurs et de la surface glissante qu'il présente aux piétons dans les temps de verglas.

Le commerce en fait néanmoins encore circuler d'énormes quantités qui se vendent au poids net.

Le **bitume factice** est une combinaison de noir animal qui a déjà servi aux raffineurs avec de l'huile de lin, de la craie et du sable. Cette sorte de mastic offre des propriétés semblables à celles des bitumes naturels, soit pour la tenacité, soit pour la durée. Nous avons vu à Bordeaux une terrasse couverte avec ce mastic qui depuis vingt-cinq ans n'a subi aucune détérioration. Malheureusement, son inventeur n'a pu soutenir la concurrence des bitumes de quatrième classe. (Voyez MASTIC.)

Le **bitume élastique,** auquel on a donné le nom de *Caoutchouc minéral*, est un produit mou, élastique, d'une odeur très-forte, brûlant facilement et présentant une flamme claire. On le trouve dans le Derbyshire, en Angleterre. Il a été également rencontré par M. P. Olivier, aux environs d'Angers, et après avoir été analysé par M. Henry fils, comparativement avec celui d'Angleterre, les résultats en ont paru les mêmes.

Cette espèce de bitume est peu connue encore dans le commerce.

BLAIREAU.

Latin, URSUS MELES; — anglais, BADGER; — allemand, DACHS; — espagnol, TEJON, TASUGO; — portugais, TEXUGO, TEIXUGO; — italien, TASSO, PORCOTASSO.

Le **blaireau,** qu'on nomme aussi *Taissun* et *Grisart*, est un animal à quatre pieds, de la grandeur d'un renard, carnassier, défiant et solitaire, qui se creuse un terrier tortueux dont il ne sort que pour chercher sa nourriture. Il se trouve sur presque tous les points de l'Europe. La chair du blaireau a le goût de celle du sanglier; on faisait grand cas autrefois en pharmacie de son sang et de sa graisse pour guérir la goutte et les coliques néphrétiques. Aujourd'hui leur usage est abandonné et de cet animal on n'utilise plus que le poil qui est très recherché pour la fabrication des pinceaux de peintres et de parfumeurs ainsi que pour la brosserie fine.

Ce poil est dur, ferme, quelquefois cassant, long de 36 à 40 millimètres, presque blanchâtre sur le dos et brun sous le ven-

tre. Il nous arrive presque toujours attaché à la peau de l'animal et contenu dans des balles de diverses dimensions. On devra donner la préférence aux plus longs poils de blaireau.

BLANC.

Latin, ALBUS; — anglais, WHITE; — allemand, WEISSE FARBE; espagnol, BLANCO; — portugais, BLANCO; — italien, BLANCO.

BLANC D'ARGENT.	BLANC DE FARD.
— AUNE.	— DE KREMS.
— DE BALEINE.	— DE MEUDON.
— BOIS.	— D'ŒUF.
— DE BOUGIRAL.	— DE PLOMB.
— DE BRIANÇON.	— DE PLOMB EN ÉCAILLE.
— DE CÉRUSE.	— DE ROUEN.
— BOURGEOIS.	— DE TROYES.
— D'ESPAGNE.	— DE VENISE.
— D'EAU.	

Le mot blanc sert à désigner une infinité de substances; nous nous bornerons à faire connaître celles qui intéressent le plus le commerce.

Le **blanc d'argent** est une céruse très fine ou un carbonate de plomb dont la pâte est serrée, le blanc très pur et la cassure excessivement nette. Il est livré au commerce en petits pains rectangulaires du poids de 250 grammes, enveloppés dans du papier et réunis dans des caisses de 50 ou 100 kilog.; son emploi est réservé pour les tableaux, les décorations de luxe et les peintures fines. Le plus blanc et le plus lourd doit dans tous les cas obtenir la préférence.

Le **blanc aune** est le nom qu'on donne à l'alisier commun.

Blanc de baleine.

Latin, SPERMACETI, ADIPOCIRE; — anglais, SPERMACOETI, SPERMACETI; — allemand, WALLRATH, WALLROTH; — espagnol, ESPERMA DE BALLENA, ESPERMACÉTI, BLANCO DE BALLENA; — portugais, SPETMA CETI, ESPERMACETI BRANCO DE BALÉA, ESPERMA DE BALÉA; — italien, SPERMACETI, BIANCO, SPERMA DI BALLENA, FIOR DI MARE.

Le **blanc de baleine,** qu'on nomme aussi *adipocire de baleine* et *spermacéti*, est une matière grasse, onctueuse, douce au toucher, d'une consistance ferme et susceptible de prendre

après qu'elle a été fondue une configuration régulière. Quelques caractères qui lui sont propres et que nous allons faire connaître la distinguent des autres graisses solides. Si on la distille à feu nu, elle ne donne point d'esprit acide, elle passe tout entière dans les récipients. L'acide sulfurique la dissout et l'eau précipite cette dissolution comme celle du camphre; elle se dissout de même par l'alcool à une température élevée et se précipite par une addition d'eau; elle se dissout très-facilement dans les huiles fixes et volatiles; si on la combine avec les alcalis caustiques, elle forme du savon; enfin, en la faisant fondre à une douce chaleur, on l'obtient par le refroidissement sous forme de feuillets larges, nacrés, onctueux et translucides lorsqu'ils sont minces. Le blanc de baleine le mieux préparé est celui qui présente une blancheur de neige unie à une odeur douce qui lui est particulière. Il faut rebuter celui qui joindra à une couleur jaune une odeur rance.

Le blanc de baleine se rencontre sous la forme liquide dans le cerveau et dans la moelle épinière des cachalots ou mâles de la baleine; ils en donnent quelquefois jusqu'à vingt-cinq barils de 15 litres chacun.

Autrefois, la plus grande partie de blanc de baleine qui arrivait en France était dirigée sur Bayonne et St-Jean-de-Luz où il était épuré et de là distribué au commerce. Cette épuration étant devenue familière aux Américains, ils nous en envoient aujourd'hui d'assez fortes quantités préparées, destinées à être converties en bougies de luxe et à entrer dans quelques médicaments internes contre les maladies catharrales et les ulcères du poumon et des reins, etc. On s'en sert encore dans la pharmacie pour former des pommades et des cosmétiques propres à adoucir la peau.

Le blanc de baleine se vend au poids net et nous est expédié en caisses de diverses formes et de divers poids.

Le **blanc bois** est le nom collectif donné aux peupliers et aux saules dont le bois est blanc et n'offre pas d'aubier.

Le **blanc de bougiral** est le terme technique dont se servent les peintres pour désigner le blanc d'Espagne en pain que les pharmaciens nomment carbonate calcaire.

Blanc de Briançon. (Voyez CRAIE DE BRIANÇON.)

Blanc de céruse. (Voyez CÉRUSE.)

Blanc bourgeois, terme de boulangerie pour désigner la farine du premier gruau.

Blanc d'Espagne.

Latin, CRETA ; — anglais, CHALK ; — allemand, SPANISCH WEIS, GESCHLAMMTE KREIDE ; — espagnol, CRÉDA.

Le **blanc d'Espagne** est improprement nommé ainsi, puisque l'Espagne ne nous en a jamais fourni. Ce blanc n'est qu'une craie lavée et épurée que l'on prépare aux environs de Rouen d'où on l'expédie en pains carrés, un peu allongés et arrondis aux deux extrémités. Ces pains sont d'une couleur plus ou moins blanche, suivant la siccité de leur pâte, et sont toujours rangés symétriquement dans de vieilles barriques bordelaises.

Depuis quelques années, on a changé le nom de blanc d'Espagne contre celui de blanc de Rouen.

On devra donner la préférence au blanc de Rouen dont les pains seront entiers, secs, blancs, et dont la pâte sera fine, douce au toucher et non graveleuse.

Ce blanc sert aux peintres pour faire les couleurs communes d'impression et les vitriers en forment leurs mastics. Il se vend dans des barriques de 250 kil au moins, dont il est bien de s'assurer du poids avant de prendre livraison.

Blanc d'eau, terme de botanique pour désigner le nénuphar blanc.

Le **blanc de fard** est une composition dans laquelle la craie de Briançon en poudre très fine est incorporée à un peu de blanc de baleine et d'huile d'amande douce. Ce cosmétique est fort utile aux comédiens et à certaines coquettes sur le retour de l'âge.

Le **blanc de krems** est le même que le blanc de céruse. (Voyez CÉRUSE.)

Le **blanc de Meudon** n'est autre chose qu'une variété de blanc d'Espagne, c'est-à-dire une craie lavée, épurée et mise en pain à Meudon, village près Paris. Ces pains sont ordinairement arrondis au lieu d'être carrés ; la pâte en est aussi plus fine, mais leur couleur est moins blanche. Ils sont de même emballés dans des barriques plus ou moins vieilles qui ont contenu du vin, et

ils se vendent aux mêmes conditions et aux mêmes prix que les blancs de Rouen. — On se conformera pour le choix aux renseignements que nous avons déjà fournis pour ces derniers.

Les doreurs sur bois le recherchent dans leurs travaux, ainsi que les vitriers pour leurs mastics.

Le **blanc d'œuf** est une substance analogue au lait des mammifères et qui sert de premier aliment au fœtus dès le moment qu'il a vie par suite de l'incubation. Cette substance est employée en pharmacie, crue ou cuite. Crue, elle peut servir de vernis aux tableaux et de lut pour les jointures dans les appareils distillatoires. Si l'on fait un mélange de deux parties de blanc d'œuf, de deux parties de jaune d'œuf et d'une quatrième partie de chaux carbonatée ou éteinte à l'air, on obtient un lut mou, susceptible d'être soumis à la meule et de faire des vases; il se durcit avec le temps.

Le blanc d'œuf fouetté sert à clarifier les sirops et les vins. Joint au noir de fumée et au jaune d'œuf, on en forme un vernis brillant pour la chaussure.

Blanc de plomb. (Voyez CÉRUSE.)

Le **blanc de plomb en écailles** est le véritable oxide de plomb blanc que l'on a enlevé par écailles des lames de plomb exposées à la vapeur du vinaigre pour former la céruse.

Le **blanc de Troyes** est tout simplement la craie que l'on rencontre aux environs de Troyes et que l'on emballe en morceaux informes dans des futailles de toutes provenances. Il sert aux mêmes emplois que les blancs d Espagne et de Rouen dont il ne diffère guère par les qualités ni par le prix.

Le **blanc de Venise** désigne la céruse que fournit cette ville.

BLANCHETTE. (Voyez LAITUE DE BREBIS.)

BLÉ.

Latin, TRITICUM HIBERNUM ARISTIS CARENS; — anglais, CORN, GRAIN; — allemand, GETRAIDE, KORN; — espagnol, GRANOS; — portugais, GRAOS; — italien, BIADE, GRANI, GRANOGLIE.

BLÉ D'ÉTÉ.
— D'HIVER.
— FROMENT BLANC.
— FROMENT ROUGE.
— FROMENT BIGARRÉ.
BLÉ PASSE MÉTEIL.
— SEIGLE.
— NOIR SARRASIN.
— DE TURQUIE.

Le blé est la plante qui produit le grain dont on fait le pain.

Elle est de la famille des graminées et Linné l'a placée dans la *Triandrie trigynie* et Tournefort dans sa quinzième classe (fleurs à pétales staminées).

Cette céréale était connue dès la plus haute antiquité, car on attribue à Cérès le mérite de l'avoir fait connaître aux hommes, ce qui lui valut un rang parmi les déesses. Certains auteurs attribuent cet honneur à Triptolème, fils de Célée, roi des Elusiniens, qui, selon plusieurs auteurs, inventa seulement les moyens de la semer et de la cultiver. Sans chercher à pénétrer davantage l'origine de cette précieuse semence, nous dirons que les Athéniens se sont vantés d'avoir été les premiers à la cultiver. Les Egyptiens, les Crêtois et les Siciliens se sont aussi disputés cette gloire. Disons cependant que c'est de l'Orient et de l'Egypte que cette culture s'est propagée successivement dans l'Asie-Mineure, sur les bords de l'Euphrate et de là sur toute la terre.

Le blé, considéré comme végétal alimentaire, occupe le premier rang ; sa culture est universelle. Cependant il ne peut supporter les rigueurs d'un froid excessif; en Europe, il ne dépasse pas à l'ouest la latitude de Hambourg, mais il est cultivé vers les latitudes septentrionales à mesure qu'on avance vers l'Orient.

On distingue le blé en blé d'été et blé d'hiver. Cette désignation a pour but de faire connaître le temps convenable aux semailles de chaque espèce.

Les **blés d'été** ou de **printemps** sont le froment blanc, le froment rouge, le méteil, le passe-méteil et le seigle.

Les **blés d'hiver** sont l'orge, l'avoine, le sarrasin ou blé noir et le maïs ou blé de Turquie.

Les blés d'hiver sont les plus estimés et ceux qui rendent davantage; on les nomme aussi blés d'automne parce que c'est dans cette saison qu'on les sème. Depuis quelques années les sociétés agricoles, établies en France et à l'étranger, ont introduit dans nos céréales quelques espèces de gramens connus sous les noms de blés grossagues, blés cornus et blés durs qui produisent le double de grains, mais dont la qualité est secondaire. Sans nous occuper de leur physionomie particulière, nous nous bornerons à tracer celle des espèces de blés dont on se sert le plus habituellement pour la reproduction.

Blé froment blanc.

Latin, TRITICUM; — anglais, WHITE WHEATS; — allemand, WEISSER, WEISEN; — espagnol, TRIGO BLANCO; — portugais, TRINGO BRANCO; — italien, FROMENTO-BIANCO.

La plante qui produit le **blé froment blanc** pousse plusieurs tiges en forme de tuyaux qui s'élèvent à la hauteur de près de 2 mètres, suivant le sol qui la nourrit ou les influences de la température qu'elle subit. Ces tiges sont grêles, droites, creuses, nouées d'espace en espace et garnies de quelques feuilles longues et étroites ; elles portent à leurs sommités des épis longs où naissent par petits groupes des fleurs composées de trois étamines et de trois pistils renfermés dans un calice extérieur à deux balles. A ces fleurs succède une graine oblongue, obtuse à chacune de ses extrémités, arrondie sur le dos, sillonnée de l'autre côté et de couleur jaune en dehors. Cette graine contient à l'intérieur une matière blanche, d'une saveur mucilagineuse et sucrée, pulpeuse lorsqu'elle est nouvellement mûre et farineuse lorsqu'elle est sèche, très propre à faire du pain. Ses racines sont menues et filamenteuses.

La couleur de ce blé est toujours un peu blonde; elle doit être vive et claire; lorsqu'elle est terne, cela dénote qu'il a été malade ou qu'il a souffert, soit avant, soit après sa récolte. Il dégénère facilement et se glace, c'est-à-dire qu'il devient dur et transparent; dans ce cas, il contient moins de farine blanche, il est difficile à moudre et ne convient que pour faire le macaroni et les pâtes de ce genre. Il se récolte dans le midi de la France où on le distingue, à Agde et à Béziers, sous le nom de Tuzelle blanche et de Siaisse blanche, et dans la Vendée comme à Dunkerque, sous le nom de Bergues.

Blé froment rouge.

Latin, TRITANIU; — anglais, RED WEATS; — allemand, RÖTHLICHER; — espagnol, TRIGO ROXO, TRIGO MORISEO; — portugais, TRIGO MAURISCO OU BRETANHA; — italien, FROMENTO ROSSETTO.

Le **blé rouge**, qu'on nomme aussi *Speautre* ou *Epautre*, croît comme le blé ordinaire; seulement ses épis sont disposés à peu près comme ceux de l'orge; ils contiennent une semence menue et de couleur rouge. Sa racine est fibreuse.

La couleur du blé rouge de première qualité est d'un jaune clair

doré, suivant l'expression des meuniers ; la seconde qualité est plus terne; lorsque le grain se trouve glacé, il est toujours moins blanc à l'intérieur. La troisième qualité comprend tous les blés qui ont quelques défauts essentiels. Leur couleur est généralement d'un gris terne.

Blé froment bigarré.

Latin, TRITICUM ; — allemand, BUNTER-WEIZEN ; — espagnol, TRIGO BIGARRADO, ABIGARADO O PINTADO ; — portugais, TRIGO PINTADO.

Le **blé bigarré,** dit *Méteil*, est un mélange à parties égales de blé froment et de seigle.

Le **blé passe-méteil**, qu'on nomme aussi gros méteil, est celui qui est mêlé d'une plus forte quantité de froment que de seigle. On désigne par petit méteil celui où il y a plus de seigle que de froment.

Blé seigle. (Voyez SEIGLE.)

Blé noir.

Latin, FAGOPYRUM VULGARE ; — anglais, BUKWEIT ; — allemand, BUCHWEINZEN, HEIDEKORN ; — espagnol, TRIGO SARACENO ; — portugais, TRIGO SARACENO ; — italien, FRAINA ; — hollandais, BOEKWEIT ; — danois, BOGHVEDE ; — suédois, BOHVETE ; — polonais, TATARCA ; — russe, GRETSCHA.

Le **blé noir,** qu'on nomme aussi *Sarrasin*, est le grain d'une plante de l'*Octandrie trigynie* de Linné, qui n'appartient pas à la famille des fromentacées. Sa tige est ronde, mollasse, creuse, rougeâtre et pousse plusieurs branches garnies de petites feuilles presque rondes quand elles naissent et qui prennent à mesure qu'elles croissent une forme anguleuse. Ses fleurs sont petites, blanches, disposées en grappes et composées de huit étamines et de trois pistils.

La graine de sarrasin est triangulaire, noire en dehors et blanche en dedans. Elle est très abondante dans la Basse-Bretagne où l'on en fait une très grande consommation en bouillie avec du lait. Elle sert aussi de nourriture à la volaille. Sa farine employée en cataplasmes est très résolutive.

On devra donner la préférence à la plus récente ; elle se vend à l'hectolitre.

Blé de Turquie.

Latin, MAYS DICTUM ; — anglais, INDIAN, CORN, MAIZE ; — allemand, TURKISCH, KORNMOYS ; — espagnol, TRIGO DE INDIAS ; — portugais, TRIGO DE TURQUEA ; — italien, GRANO-TURCO O SICILIANO, GRANO D'INDIA ; — hollandais, TURKSCH KOORN ; — danois et suédois, TURKISK HVEDE ; — russe, TURESKOICHLJEB.

Le **blé de Turquie**, qu'on nomme aussi *blé d'Espagne* et *maïs*, est une espèce de grain provenant d'une plante qui appartient à la *Monœcie triandrie* de Linné. Elle est originaire des Indes d'où elle fut apportée en Turquie et de là répandue en Europe, en Afrique et en Amérique. On la cultive depuis long-temps dans toutes les parties de la France. Cette plante pousse des tiges à la hauteur de 1 à 2 mètres environ, semblables à celles des roseaux, rondes, grosses comme le pouce, solides, articulées par plusieurs nœuds, purpurines en bas et diminuant de grosseur à mesure qu'elles s'élèvent ; elles sont remplies d'une moelle blanche qui, lorsque la plante est dans sa vigueur, offre une saveur sucrée. Ses feuilles sont également semblables à celles du roseau, longues de 400 millimètres, assez larges, nerveuses et un peu rudes sur leurs bords. Ses fleurs naissent au sommet des tiges ; elles sont composées de trois étamines blanches, jaunes ou purpurines ; ses fruits naissent sur le même pied, mais à des endroits séparés des fleurs ; ce sont des épis gros et longs chargés de petits grains ronds et enveloppés de feuilles roulées.

Le blé de Turquie produit plusieurs sortes de grains que l'on distingue par leurs couleurs : le jaune, le rouge, le violet et le bleu. Le jaune est le plus estimé ; on le mange rôti au feu ou on le convertit en une farine dont on fait une bouillie au lait et à l'eau à laquelle on donne le nom de gaude dans certains pays et de cruchade dans d'autres.

La farine de blé de Turquie, séparée de son épiderme par le moyen du blutoir, est blanche et peut servir à faire du pain. La tige du maïs récolté avant sa floraison contient, comme nous l'avons déjà mentionné, une moelle dont on peut tirer une très grande quantité de sucre, d'après M. Deyens. Ses feuilles sont susceptibles de fournir une drille de première qualité pour la fabrication du papier le plus fin. M. Menueau de Villeneuve de Bordeaux, à qui nous devons cette nouvelle industrie, a obtenu un privilége pour une papeterie de premier ordre établie à vingt

lieues de Paris, où toutes les feuilles de blé de Turquie que fournit le sol français viennent prendre l'élaboration convenable à cette fabrication.

Les épis du maïs se confisent au vinaigre comme les cornichons et se mangent de même. Cette qualité de blé est la nourriture des habitants de la campagne dans toute la France et principalement en Turquie.

On doit toujours donner la préférence au blé jaune et à celui qui sera le mieux nourri, le plus gros et le plus lourd. Il se vend à l'hectolitre.

En outre des subdivisions que nous venons de poser, les blés se divisent encore sur tous les marchés aux grains de la manière suivante : le blé de tête, qui est la première qualité ; le blé marchand, qui est la deuxième, et les blés communs ou inférieurs. Dans ces différentes classifications, pour guider le choix de l'acheteur, la forme des blés n'est pas indifférente même à couleur égale. Ceux de première qualité ne sont généralement ni courts, ni longs; leur grosseur est moyenne; le sillon qui partage le grain dans sa longueur doit être régulier et ses deux bords bien relevés et commercialement parlant bien fessés; les meuniers redoutent toujours les blés allongés ; leur épiderme est toujours plus épais et leur farine plus terne. Quant au blé récolté en mars et qui est plus rond, il est moins estimé à cause de la très grande difficulté qu'il présente à se moudre ; de plus, la farine courte qu'il produit donne à la manipulation un pain qui se dessèche et qui manque de saveur.

Un acheteur tant soit peu pratique doit, en mettant la main dans un sac de blé, pouvoir exactement en évaluer le poids qui est un signe à remarquer; plus un blé pèse, plus il est estimé. On remarquera cependant que les blés un peu glacés sont généralement plus lourds que les blés fins; aussi ces derniers, quoique d'un poids inférieur, méritent-ils d'obtenir la préférence, surtout lorsqu'ils réunissent toutes les autres qualités. Quand l'année a été bonne, le blé de première qualité pèse de soixante-dix à quatre-vingts kilogrammes l'hectolitre ; la deuxième qualité, soixante-quinze à soixante-dix-huit kilogram., et la troisième, soixante-treize à soixante-seize kilogrammes.

Le prix des grains est souvent établi d'après les soins qui ont été donnés à leur nettoyage ; dans ce cas, on doit exiger qu'ils

soient tous de la même grosseur, qu'il ne se rencontre parmi eux ni paille ni ivraie, ni ottuns ou blés renfermés dans leur balle, ni pois gras, ni vescerons, ni nielle. On devra aussi éviter la carie qui est ordinairement grasse, huileuse et infecte. Le lavage seul peut faire raison de toutes ces défectnosités, et il serait à désirer que l'on construisît pour cette opération des appareils à l'usage des récolteurs, ce qui serait un grand service à rendre au commerce et en même temps aux consommateurs en leur livrant un pain plus sain et plus nourrissant.

On reconnaît la sécheresse d'un tas de blé, quand la main et le bras y pénètrent sans effort; on le qualifie alors de coulant. Au contraire, si la main n'y entre que difficilement, s'il est rude au toucher et s'il ne fuit pas sous la pression, c'est un signe d'humidité, et dans cette circonstance il prend le nom de *gourd*.

On entend par blé sain, loyal et marchand, celui qui est sec, sans mauvais goût, exempt de l'attaque de toute espèce d'insectes, pur de toutes pailles ou graines étrangères.

Les blés prennent facilement du goût; aussi est-il nécessaire de les sentir pour s'assurer qu'ils sont coulants et qu'ils ne possèdent pas cette défectuosité qui leur donne une valeur moindre, par suite de la mauvaise farine et du mauvais pain qu'on en obtient. Les chaleurs procurent souvent ce défaut aux grains; pour l'éviter, on doit les éventer de temps en temps dans les greniers où ils sont déposés pendant l'été.

On a la certitude qu'un blé bien sec et bien sain, mis dans un magasin ou grenier bien aéré, donne un déchet de un et demi pour cent dans la première année, de trois pour cent dans la seconde, et de quatre et demi pour cent dans la troisième.

Le blé froment est celui qui donne la meilleure farine et le meilleur pain, comme étant le plus facile à digérer, par le gluten et les matières nutritives qu'il renferme. Les substances végétales dont la nature offre de l'analogie avec les matières animalisées abondent dans le froment. D'après M. Proust, qui en a retiré jusqu'à douze pour cent, ce gluten qui est la partie la plus conforme aux principes animaux, détermine par son abondance la bonne qualité de la farine, ce dont les boulangers jugent par la manière dont la pâte s'allonge dans les premiers essais qu'ils lui font subir dans la main avec un peu de salive. Plus le gluten

est nombreux, plus la pâte s'allonge ; dans le cas contraire, la pâte est très courte et se rompt à un très faible tirage.

Le blé conserve ses facultés reproductives pendant trente ans, s'il a été soigné dans des lieux secs.

Les contrées qui produisent les plus beaux blés ont été divisées par le gouvernement en neuf régions agricoles, dans l'ordre suivant :

La première région comprend le Finistère, les Côtes du Nord, le Morbihan, l'Ile-et-Vilaine, la Manche, le Calvados, l'Orne, la Mayenne et la Sarthe.

Deuxième région : Seine-Inférieure, Eure, Eure-et-Loire, Seine-et-Oise, Seine, Seine-et-Marne, Aisne, Somme, Pas-de-Calais, Nord.

Troisième région : Ardennes, Meuse, Moselle, Bas-Rhin, Haut-Rhin, Meurthe, Vosges, Haute-Marne, Aube, Marne.

Quatrième région : Loire-Inférieure, Vendée, Charente-Inférieure, Charente, Deux-Sèvres, Maine-et-Loire, Indre-et-Loire, Vienne, Haute-Vienne.

Cinquième région : Loire-et-Cher, Indre, Creuse, Cher, Loiret, Yonne, Nièvre, Allier, Puy-de-Dôme.

Sixième région : Côte-d'Or, Saône-et-Loire, Loire, Rhône, Isère, Ain, Jura, Haute-Saône, Doubs.

Septième région : Gironde, Landes, Basses-Pyrénées, Hautes-Pyrénées, Gers, Lot-et-Garonne, Dordogne, Haute-Garonne, Arriège.

Huitième région : Pyrénées-Orientales, Aude, Tarn-et-Garonne, Lot, Corrèze, Cantal, Aveyron, Tarn, Lozère, Hérault.

Neuvième région : Haute-Loire, Ardèche, Drôme, Hautes-Alpes, Basses-Alpes, Var, Vaucluse, Bouches-du-Rhône, Gard, Corse.

Les prix de tous ces blés sont subordonnés aux cours établis sur les marchés où ils sont présentés ou sur les lieux principaux de leur récolte. Ils se vendent tous à l'hectolitre.

BLENDE.

Latin, SULFURUM ZINCI ; — anglais, BLAC, TACK ; — allemand, BLENDE.

La **blende**, qu'on nomme aussi *fausse galène* ou *sulfure de zinc*, est la véritable mine de zinc. Le mot blende est allemand et

signifie *qui aveugle, qui trompe,* parce que lorsqu'on essayait autrefois d'en retirer le plomb qu'on y supposait contenu à cause de sa ressemblance avec la galène, tout se volatilisait et l'on n'en obtenait rien.

Le zinc se trouve sous quatre états dans la nature : oxidé, sulfuré, carbonaté et sulfaté. Le sulfate de zinc est assez rare; le sulfure est plus commun et c'est celui auquel on donne le nom de *blende*; le carbonaté et l'oxidé ont été souvent confondus ensemble sous le nom de *pierre calaminaire*, ou de calamine.

La blende est ordinairement disposée en écailles; quelquefois elle est cristallisée en octaèdres, rarement en tétraèdes. Les modifications de ces formes cristallines sont très variées; ce sont presque toujours des polyèdres dont la forme est indéterminée; de là naissent les blendes à grandes et à petites écailles et la blende triée et compacte. Leur couleur varie de même du jaune au rouge et du rouge au noir. Il y en a de demi-transparentes.

Toutes les blendes exhalent à la manipulation une odeur sensible de gaz hydrogène sulfuré; quelques-unes sont phosphoriques, lorsqu'on les frotte dans l'obscurité; il en est même qui le sont à un tel point qu'il suffit de les frotter avec un cure-dent pour constater ce fait. On n'est pas dans l'usage d'exploiter les mines de blende pour en extraire le zinc; c'est en fondant les mines de plomb mêlées de blende que l'on retire le zinc sous la forme de l'oxide connu sous le nom de *tutie* ou de *cadmie* des fourneaux. (Voyez TUTIE.)

BLEU.

Latin, COERULUS; — anglais, BLUE; — allemand, BLAU; — espagnol, AZUL; — portugais, AZUR; — italien, AZURRO.

BLEU D'AZUR.	BLEU FONCÉ.
— D'ÉMAIL.	— FONCÉ ORDINAIRE.
— DE MONTAGNE.	— PALE.
— DE PRUSSE NATIF.	— EN PATE.
— DE PRUSSE COMPOSÉ.	— D'OUTRE-MER.
— DE BERLIN.	— DE THÉNARD.
— DE MILORI.	

Le **bleu** est une couleur très usitée en teinture et en peinture, qui est fournie par plusieurs ingrédiens que nous venons de classer et que nous allons faire connaître plus amplement :

Le **bleu d'azur** est l'oxide vitreux de cobalt. (Voyez AZUR.)

Le **bleu d'émail** est également l'oxide vitreux de cobalt. (Voyez AZUR.)

Le **bleu de montagne** est une espèce de mine de cuivre à l'état d'oxide bleu. (Voyez AZUR DE CUIVRE.)

Le **bleu de Prusse natif** est une variété de mine de fer dont l'acide prussique est le minéralisateur. Il se rencontre sous la forme d'une poussière bleue plus ou moins foncée, mêlée particulièrement aux terres végétales et surtout aux tourbes. Ce prussiate de fer natif existe naturellement tout formé dans les feuilles des végétaux; c'est à lui qu'elles doivent la belle couleur verte dont les nuances varient à l'infini d'après les proportions qui existent entre le prussiate bleu et l'oxide jaune de fer, couleurs dont il résulte du vert.

Bleu de Prusse composé.

Latin, COERULEUS COLOR; — anglais, PRUSSIAM BLUE, BERTINBLUE; — allemand, BERLINER-BLAU; — espagnol, AZUL DE PRUSSIAO DE BERLIN; — portugais, AZUL DE ALEMANHA OU DE PRUSSIA; — italien, AZZURRO PRUSSIANO, AZZURO DI BERLINO O D'ALLEMAGNA, AZZURINO DELLA MAGNA BLU DI PRUSSIA, TURCHINETTO DI PRUSSIA.

Le **bleu de Prusse**, connu sous ce nom dans le commerce, n'est autre chose qu'une combinaison d'azote et de carbone que fournissent diverses parties des animaux, telles que le sang de bœuf, mélangé avec l'alun et le sulfate de fer. Chaque fabricant a pour cela ses recettes particulières; aussi en fait-on circuler de toutes les nuances et à des prix gradués, suivant la finesse de leur pâte et leur couleur plus ou moins veloutée. Nous devons la découverte du bleu de Prusse à Diesbach, fabricant de couleurs à Berlin. En 1704, un jour qu'il manquait de potasse pour précipiter une laque de cochenille, il emprunta au chimiste Dippel du sel de tartre sur lequel celui-ci avait rectifié de l'huile animale. Par suite, le précipité que Diesbach en obtint, au lieu d'être rouge, fut d'un très beau bleu; Dippel, à qui il fit part de ce phénomène, entreprit d'obtenir le même effet en employant d'autres alcalis qui montrèrent la même propriété. Dès-lors la découverte de cette substance fut constatée, mais le procédé pour l'obtenir resta secret jusqu'en 1724, époque à laquelle Woodward en donna une description dans ses *Transactions philosophiques*. Depuis, plusieurs chimistes s'en occupèrent avec succès, entr'autres Macquer et Scheele; et plus tard MM. Proust, Ber-

tholet, Vauquelin, Robiquet et Berzélius, dont les savantes recherches ont amené les plus fructueux résultats. Le tribut que nous payions autrefois à la Prusse pour cette couleur s'est réduit aujourd'hui, et nous ne sommes encore réellement ses tributaires que pour les qualités supérieures que Paris ne peut obtenir.

Le **bleu de Prusse**, dit de **Berlin**, tient le premier rang. Il est en petits pains carrés plus ou moins allongés, assez réguliers et d'un poids très léger. Sa couleur est d'un bleu très foncé, sans reflets, du moins à l'extérieur, car si l'on en enlève un éclat, l'intérieur des pains présente aussitôt un reflet violet tirant sur le gorge de pigeon, ce qui donne à cette pâte un aspect cuivreux semblable à celui de l'indigo le plus fin, dont il dépasse pourtant de beaucoup la valeur. Il faut avoir soin de choisir le bleu de Berlin bien entier et réunissant au suprême degré la couleur et le reflet que nous venons de signaler.

Le **bleu de Prusse** milori est préparé à Paris et tire son nom de son fabricant. Il rivalise pour la beauté avec le bleu de Berlin, auquel les artistes accordent néanmoins la préférence, quoique l'apparence en soit absolument la même; ce qui justifie cette préférence, c'est qu'à l'emploi, le rendement du bleu miroli est sensiblement plus faible, circonstance qui oblige également les droguistes à s'approvisionner à Berlin.

Le **bleu de Prusse fin foncé** se fabrique également dans diverses manufactures de Paris. Il est en pains carrés formés avec plus ou moins de régularité et d'une couleur bleue très foncée avec un léger reflet cuivré. En le frottant ou en le cassant, la pâte doit en paraître extrêmement fine, unie et sans la moindre divergence dans sa couleur. Le plus entier et le moins poussiéreux doit obtenir la préférence.

Le **bleu de Prusse ordinaire foncé** est celui que l'on prépare avec l'amidon ou toute autre fécule à laquelle on donne une couleur bleue aussi foncée que possible. La forme de ces pains est allongée et ils ont plus ou moins de tenue suivant la quantité d'amidon qu'on y introduit. Il faudra donner la préférence au plus entier, ainsi qu'à la pâte la plus fine, présentant à la casse une couleur égale.

Le **bleu de Prusse ordinaire pâle** est absolument le

même que le précédent, à la nuance près qui est moins foncée. On doit toujours néanmoins rechercher celui qui sera le plus monté en couleur et dont la pâte sera la moins friable.

Le **bleu de Prusse en pâte** ne se vend qu'à Paris pour la consommation journalière. Il en circule peu dans les départements, car ces bleus sont absolument les mêmes que ceux que nous venons de décrire, seulement on a soin de leur conserver leurs parties aqueuses afin de paralyser leur emploi pour la détrempe ainsi que pour les impressions à fond uni des papiers de teinture. Leurs prix sont gradués d'après le degré d'humidité qu'ils comportent, ce qu'il est facile de reconnaître en les pesant une fois desséchés et en comparant leur poids avec celui qu'ils donnaient auparavant.

Le bleu de Prusse en général est d'une très grande utilité en peinture, soit à la détrempe, soit à l'huile, employé seul ou pour composer des nuances vertes ou violettes. Depuis peu on est parvenu à l'appliquer sur la laine ainsi que sur la soie comme l'indigo.

Bleu d'outre-mer. (Voyez OUTRE-MER.)

Le **bleu de Thénard** est une combinaison du sucre-phosphate de cobalt hydraté (en gelée) avec l'hydrate d'alumine ou de l'arséniate de cobalt et de l'alumine en gelée ; cette combinaison, d'après le célèbre chimiste Thénard, produit un bleu susceptible de remplacer celui d'outre-mer.

Comme tous les bleus, on doit choisir le bleu de Thénard le plus foncé en couleur.

BLUETS.

Latin, CYATUS SEGETUM ; — anglais, BLUE-BOTTLE ; — espagnol, CORONILLA.

Le **bluet**, que l'on nomme aussi *Barbeau*, *Aubifoin*, *Peroole* et *Casse-Lunette*, est une plante de la *Syngénésie polygamie* de Linné. Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de 650 millimètres au plus, creuses, anguleuses, lanugineuses, blanchâtres et rameuses. Ses feuilles sont oblongues, étroites, velues, découpées profondément et d'un vert blanchâtre ; ses fleurs naissent aux sommets des tiges ; elles sont grandes, larges, belles, orbiculaires et composées chacune de plusieurs fleurons découpés les uns plus profondément que les autres ; leur couleur est bleue, quelquefois rouge ou blanche, mais exceptionnellement ; le calice

qui les soutient est écailleux et chaque fleur laisse après elle une semence oblongue et aigretée. Sa racine est menue, ligneuse et garnie de fibres.

Sa fleur sert en médecine comme astringente et rafraîchissante ; on en prépare une eau distillée recommandable dans les maladies des yeux.

Il faut donner la préférence aux bluets non séchés et de belle couleur.

BŒUF.

Latin, BOS ; — anglais, OX ; — allemand, OCHSEN ; — espagnol, BUEY ; — portugais, BOY ; — italien, BOVE, BUE.

Le **bœuf** est un animal ruminant, placé dans la huitième division des mammifères, adoptée par Cuvier. On le nomme taureau avant qu'il ait subi la castration et sa femelle se nomme vache. Ces deux êtres sont d'une grande utilité aux cultivateurs qui, après avoir épuisé leurs forces dans des travaux pénibles pendant une quinzaine d'années environ, les laissent reposer le temps nécessaire et les engraissent pour les vendre aux bouchers.

La chair du bœuf est extrêmement nourrissante et fait la base des bouillons alimentaires. Ses os possèdent beaucoup de gélatine et on en retire une huile excellente pour l'éclairage. Sa peau, apprêtée par les tanneurs, donne un cuir qui est généralement employé dans la confection des chaussures. De plus, on prépare avec quelques membranes de ses intestins la baudruche qui est fort usitée dans les arts ; sa graisse se mêle au suif de mouton pour former la chandelle, et sa moelle est la base fondamentale d'une infinité de pommades cosmétiques et pharmaceutiques. Le sang de bœuf sert aussi à la clarification du nitre et du sucre ; il est également employé dans la fabrication du bleu de Prusse, ainsi que ses cornes et ses sabots que les tabletiers emploient à divers ouvrages. Son poil sert de bourre aux bourreliers et ses viscères abdominaux servent à préparer la colle forte.

La vache, outre ces mêmes produits, fournit de plus le lait qui donne naissance à la crême et au beurre.

Le bœuf est de toutes les bêtes à cornes le plus estimé pour les travaux pénibles, mais il faut en faire le choix d'après une expérience consommée. Voici les signes caractéristiques qui distinguent un bœuf de qualité supérieure et qui peuvent servir à guider l'acheteur dans son choix : une tête courte et ramassée ;

l'oreille grande, velue et unie; la corne forte, luisante et de moyenne longueur; le muffle gros et camus, les naseaux ouverts; la dent blanche, longue et égale; la lèvre noire; le cou gros et charnu; les épaules larges, grasses et fermes; la poitrine large; le fanon long et pendant; les reins forts; les côtes étendues; le ventre large et tombant; les flancs proportionnés à la grosseur du ventre; la hanche longue; la croupe large et ronde; la jambe et la cuisse fortes et nerveuses; le dos droit et plein; la queue longue, pendante et garnie de poils déliés et touffus; le pied ferme; le cuir fort et doux; les muscles élevés; l'ongle court et large; enfin le corps entier membru, large et ramassé. De plus et pour réunir toutes les perfections, le bœuf doit être jeune, docile, prompt à l'aiguillon, obéissant à la voix et facile à manier.

Quoiqu'il y ait des bœufs de tous poils qui sont excellents, on a cependant observé la supériorité de ceux qui ont le poil doux, luisant et épais. Par contre, le poil rare, mal uni et rude doit faire craindre un mauvais service de la part de l'animal. Les bœufs qui possèdent le poil noir sont ordinairement lourds et nonchalants; il suffit de quelques taches à la tête ou aux pieds pour changer leur apathie en vigueur. Le poil rouge est le meilleur, car il dénote du feu et de l'ardeur. La couleur bai avec quelques taches blanches aux extrémités indique également une qualité assez bonne.

Le bœuf dont le poil est brun est d'une ardeur médiocre et encore il ne la conserve pas long-temps; le poil moucheté est encore moins bon; le blanc et le gris sont presque toujours mauvais pour le travail, mais faciles à engraisser.

Les plus beaux bœufs connus sont ceux de Hongrie et d'Égypte.

L'âge des jeune bœufs se connaît aux dents. Ainsi, jeunes à dix mois, ils jettent leurs premières dents de devant auxquelles succèdent d'autres dents plus larges et moins blanches. Dix mois plus tard une autre partie de leurs dents de lait tombe encore et le reste fait de même dans les dix-huit mois qui suivent; en sorte qu'au bout de trois ans toutes leurs dents sont égales, et qu'à partir de cette époque, il est impossible de distinguer leur âge. Quelques personnes prétendent cependant se renseigner à ce sujet en examinant les anneaux qui se forment chaque année sur leurs cornes, mais dans tous les cas, cette connaissance ne peut valoir celle que donne au juste l'examen de leurs dents.

BOIS.

Latin, LIGNUM; — anglais, WOOD; — allemand, HOLZ; — espagnol, LENO; — portugais, LENHO; — italien, LEGNO.

BOIS :

Abougris.
d'Absinthe.
d'Acacia.
d'Acajou.
Affaibli.
d'Aigle.
d'Agaloche.
Agatiné.
Agatifié.
d'Agra.
d'Alizier.
d'Alanche.
d'Aloës.
d'Amandier.
d'Amboine.
d'Amelanchier.
d'Amarante.
Amer.
d'Amgurette.
d'Andira.
d'Angik.
d'Angika.
d'Angira.
d'Anil.
d'Anis.
Apparents.
Arsein.
d'Aspalath.
d'Aubour.
d'Aulne.
d'Aune.
Avorté.
d'Aylante.
de Badiane.
Bambou.
de Baume.
Bénit.
Benoit.
Blanc.
Bombé.
Bonnet de prêtre.
de Bouleau.

BOIS :

de Brésil.
de Brésillets.
de Brin.
de Brosse.
Broutés.
à Brûler.
de Buis.
de Butua.
de Caca.
de Calambac.
Calambouc.
de Calambourg.
de Calavan.
de Calcèdra.
de Caliatour.
de Californie.
de Campêche.
de Cannelle.
de Cantiban.
de Capelet.
de Calavam.
Carié.
de Cayenne.
Cerisier à grappe.
de Cerisier.
de Cèdre.
de Cerf.
de Cèdra.
Chable.
Chabli.
de Chauffage.
de Chine.
de Chandelle.
de Charmes.
Charmé.
Chatousieux.
de Charpente.
de Charronnage.
de Châtaignier.
de Chauffage.
de Chantier.
de Chêne.

BOIS :

de Chine.
de Citron.
de Citronnier.
de Cochon.
de Cognassier.
de Copaier.
de Condouri.
de Corail.
de Cormier.
de Corne fétide.
Corroyé.
de Cornouiller.
de Couleuvre.
de Coult.
de Coudrier.
de Courbaril.
de Crabe.
de Cranganor.
de Cyprès.
de Cypre.
de Cytise.
d'Équarrissage.
de Déchirage.
de Défends.
Demi-flotté.
Deversé.
de Dentelle.
Dur ou rustique.
d'Ébène.
Échauffé.
d'Échantillon.
Échappés.
en Étants.
Encroué.
d'Enfoneure.
d'Entrée.
d'Epine.
d'Épine-vinette.
Épineux.
Érable.
d'Éventail.
d'Évilasse.

BOIS :

de Fente.
de Fau.
de Faux ébénier.
de Fayard.
de Fernambouc.
de Fer.
de Féroles.
des Fièvres.
de Figuier.
Flacheux ou flache.
Flotté.
Focillon.
Fouteau.
de Frêne.
de Fusin.
de Fusil.
de Fustik.
de Fustock.
de Fustet.
de Futaie.
de Garou.
de Garouille.
de Gayac.
Gelif.
Genièvre.
Geutil.
Girofle.
Gissant.
Granganor.
de Gravier.
de Grenadille.
Grisard.
en Grume.
de Guignier.
de Gui de chêne.
de haut revenu.
de Hêtre.
de Houx.
d'If.
Indieu.
d'Inde.
des Antilles.
des Iles.
de la Jamaïque.
du Japon.

BOIS :

de Jasmin.
Jaune.
de Lamon.
de Lentisque.
Lavé.
de Letter-hout.
de Lettres.
Léger.
de Lilas.
de Lima.
du Limonier.
Madré.
Merrain.
de Mahaleb.
de Mahogoni.
de Mangate.
Marbré.
Marmanteau.
de Marronnier.
Médicinaux.
de Mélèze.
Méplat.
de Merde.
de Merisier.
de Mézeréon.
de Micocoulier.
Mi-plat.
des Moluques.
Mouline.
Mort et mortbois.
Mort sur pieds.
de Mûrier.
de Nagas ou de fer de Ceylan.
de Néflier.
Néphrétique.
Nerprun.
Nerva.
Neuf.
Nicaraga.
Nouailleux.
de Noisetier.
de Noyer.
Non ouvré.
Odorans.
d'Olivier.

BOIS :

d'Oranger.
d'Orme.
d'Ormeau.
d'Osier.
d'Ouvrage.
Ouvré.
d'Oxcicèdre.
de la Palille.
de Palissandre.
de Palmier.
de Pareira brava.
de Patava.
de Pavane.
de Pavame.
de Pavate.
de Perdrix.
en Pueil.
Pelard.
Pétrifié.
Peuple.
Peuplier.
Perdu.
à Pipe.
de Peuplier noir.
de Pin.
de Platane.
de Poirier.
de Pommier.
Pouilleux.
Pourri.
de Prunier.
Puant.
Purgatif.
Putier.
Quarré flacheux.
de Quercitron.
Rabougris.
Refendu.
Refait.
de Reglisse.
de Rhode.
en Rondins.
de Rose de la Chine
Rouge.
Roulé.
Rustique.

BOIS :	BOIS :	BOIS :
Sacré.	de Sciage.	Tortu ou tortillard.
de Sain-bois.	de Senteur.	de Touche.
Sain et net.	de Sorbier.	Tranche ou tranché
de Sainte-Lucie.	de Spa.	Traversé.
de Sainte-Marthe.	Sudorifique.	de Tremble.
de Sandal.	de Sureau.	de Touya.
de Sang.	de Surinam.	de Tsetan.
de Santal Citrin.	Sur le retour.	Vermoulu.
de Santal blanc.	de Sycomore.	de Verne.
de Santal rouge.	Taillis.	Versé ou chablit.
Saint.	de Tamarisc.	Vert.
de Sapan.	de Tembac.	Vif.
de Sapin.	de Teck.	de Vigne.
de Sassafras.	de Teinture.	Violet.
Satiné.	de Tilleul.	Volant.
de Saule.	de Tlapalcypathi.	de Violette.

Le bois est le nom qu'on donne au tissu ligneux qui contient entre ses fibres ou dans ses vaisseaux divers éléments, tels que la sève, les sucs et les matières colorantes. Le bois, séparé de ces substances et réduit à la fibre végétale, prend chimiquement le nom de ligneux. Tous les bois contiennent pour le moins 95/00 de ligneux, corps dans la composition duquel entrent 52 partiesde carbone et 48 d'oxigène et d'hydrogène, dans les proportions nécessaires pour créer l'eau. Il en résulte dans les végétaux dicotylédons tels que le chêne, le frêne, etc., un composé ou masse dure et compacte, produit de la conversion progressive des fibres de l'aubier en bois proprement dit et de l'addition annuelle de nouvelles couches extérieures. Il en est autrement dans la classe des monocotylédons, tels que les palmiers, par exemple, où le bois est formé par la naissance de fibres intérieures disposées sans ordre au cœur du végétal; de sorte que l'aubier, si l'on doit donner ce nom aux jeunes fibres, est tout-à-fait central.

Ainsi les bois varient dans leurs propriétés physiques comme dans leurs propriétés chimiques, suivant les familles auxquelles ils appartiennent. C'est ce qui leur vaut à chacun un emploi particulier dans les arts, dans la médecine ou dans l'économie domestique.

Le nom de bois, pris génériquement, comprend les forêts, les bois, les parcs, les haies et les buissons ou bocages.

Le nom de forêts présente à l'idée une très grande quantité

de bois sur pieds qui couvrent une grande surface de terrain; celui de bois, au contraire, n'indique qu'une plantation d'une moyenne étendue. Un parc est un bois entouré de murs, et enfin les noms de haie, de buisson et de bocage servent à désigner, dans quelques contrées, un bois de peu d'étendue.

Les bois sur pied prennent tour-à-tour différentes dénominations et se divisent en cinq essences ou espèces, savoir :

Les bois durs, qui sont le chêne, l'orme, le frêne, le hêtre, le charme, l'acacia, le châtaignier, l'érable, le platane et le sycomore.

Les bois tendres ou blancs, qui sont le bouleau, l'aulne ou verne, le peuplier, le bourdaine, le tremble, le saule, le marronnier et le tilleul.

Les bois sauvageons, qui sont le pommier, le poirier, le prunier, le néflier, l'alisier, le cormier ou sorbier, le mûrier, le cornouiller, l'épine noire, l'épine blanche, le micocoulier, le noyer, le nerprun et le fusain.

Les bois d'arbres verts, qui sont le pin, le sapin, le mélèze, le houx, l'if, l'olivier, le liège et l'yeuse.

Les bois d'arbres des Landes, qui sont le genevrier, le genet, le rosier, l'hièble, l'aubier, l'osier, le troëne, les bruyères, le lierre et les ronces.

On distingue aussi par *loupes de bois* les excroissances qui se développent sur certains arbres et dont les fibres, ordinairement contournés en divers sens, empruntent à la bizarrerie de leurs dessins une valeur appréciée des tabletiers, des ébénistes et des tourneurs.

Les bois employés en pharmacie, soit exotiques, soit indigènes, doivent toujours être pris sur les fortes branches ou sur les troncs et séparés de l'aubier. Il faut ensuite avoir le soin de les faire sécher avec précaution et de les déposer dans des lieux secs.

La connaissance des variétés infinies des bois et celle des noms techniques qui leur sont affectés par le négociant et par le bûcheron nous ayant paru indispensable, nous allons examiner, en suivant l'ordre de notre nomenclature, toutes les espèces ligneuses et toutes les dénominations qui s'y rattachent, d'après le système d'analyse que nous nous sommes imposé.

Bois abougris. (Voyez RABOUGRIS.)

Bois d'absinthe.

Latin, LIGNUM ABSINTHIUM; — allemand, WERMUTHOLZ; — espagnol, POLO DE ALOZNA; — portugais, PAO DE ABSYNTO; — italien, LEGUO DE ASSENZIO.

Le **bois d'absinthe**, qu'on nomme aussi bois amer de Cayenne et de Bourbon, nous est fourni par un petit arbre ou arbrisseau de la famille des apocinées, espèce *carissa*. Il est d'une couleur jaune, d'un grain fin et serré et d'une saveur très-amère. On l'emploie sur les lieux comme fébrifuge.

Bois d'acacia.

Latin, LIGNUM PSEUDO ACACIA; — anglais, ACACIA WOOD; — allemand, AKAZIEHOLZ; — espagnol, PALO DE ACACIA; — portugais, PAO DE ACACIA; — italien, LEGNO DE ACACIA.

Le **bois d'acacia** est fourni par l'arbre acacia de la *Polygamie monœcie* de Linné. (Voyez ACACIA.)

Il porte une écorce mince, un aubier blanchâtre et un cœur jaune, dur et pesant. Son grain est serré et par cela même susceptible de prendre un beau poli satiné, veiné de bandes brunes et verdâtres. Sa dureté et l'avantage qu'il a de ne point se pourrir à l'air ni dans l'eau et de résister aux attaques des insectes, lui ont valu, de la part des Américains, une préférence marquée pour la construction de leurs maisons ainsi que pour les étambots et les courbes de l'arrière de leurs navires; son emploi est devenu aujourd'hui à peu près général: l'ébéniste, le menuisier, le charron, le vigneron, le tonnelier et le charpentier l'utilisent avec de très grands avantages. Sa propriété de teindre en jaune le fait également rechercher par le teinturier. C'est encore un excellent bois de chauffage.

L'acacia se vend à la pièce, en madriers ou en billes et d'après la mesure adoptée par la localité qui le produit.

Bois d'acajou. (Voyez ACAJOU.)

Le **bois affaibli** est celui qui a subi dans son équarrissage une grande diminution, soit qu'on l'ait rendu difforme, courbe ou rampant.

Bois d'agaloche. (Voyez BOIS D'ALOÈS.)

Bois d'aigle. (Voyez BOIS D'ALOÈS.)

Bois agatifié. (Voyez BOIS AGATINÉS.)

Bois agatinés.

Anglais, PETRIFIED WOOD; — allemand, VERSTEINERTESHOLS; — espagnol, PALO PETRIFICADO.

Les **bois agatinés** ou *agatifiés* sont des fragments de troncs ou de branches d'arbres enfouis dans des terres et convertis par le temps en agate ou jaspe, tout en représentant complètement leur tissu ligneux et toutes les apparences de leur organisation primitive, jusqu'aux vers qui les ont attaqués. L'Allemagne et les Pays-Bas possèdent de grandes richesses en ce genre. En Suède, le volume des madriers sous lequel ces bois se rencontrent est tellement fort, qu'il permet d'en former des plaques d'un mètre de longueur sur 325 millimètres de largeur. Les bijoutiers en font des boîtes, des manches de couteaux et des poignées d'épées.

On rencontre en France, dans les montagnes de Saint-Symphorien quelques carrières de bois agatinés.

Bois d'agra. (Voyez BOIS DE SENTEUR.)

Bois d'alanche. (Voyez ALIZIER.)

Bois d'alizier.

Latin, LIGNUM CRALOEGUS ARIA; — anglais, THE TOTE-TREE WOOD ou NETTLES-TREE WOOD; — allemand, ELSBEERCHOLZ; — espagnol, PALO DE ALMEZ.

Le **bois d'alizier** provient d'un arbre de l'*Icosandrie dyginie* de Linné, nommé alanche dans certaines contrées et alizier blanc dans d'autres; il croît abondamment en France, dans les départements de la Haute-Marne et du Jura ainsi que dans les Alpes.

Ce bois est en fibres allongés, dur, compact et d'une couleur de chair. Son cœur se fend et se casse facilement; sa couleur, qui est noire, varie suivant son âge et brunit en vieillissant. C'est un des bois les plus durs; l'odeur agréable qu'il répand quelquefois le fait rechercher des tabletiers et des tourneurs qui l'emploient avec avantage dans une infinité de petits ouvrages, tels que flûtes, boîtes, etc. Les menuisiers en font des rabots pour tous les genres de moulure.

Bois d'aloès.

Latin, LIGNUM ALOES; — anglais, ALOE WOOD; — allemand, ALOEHOLZ PARADIESHOLZ; — espagnol, PALO DE ALOESCHINO; — portugais, PAS DE ALOES; — italien, LEGNO D'ALOÉS.

BOIS D'ALOÈS CALAMBAC. BOIS DE CALAMBOUR OU DE CALAMBOUC.
— — D'AIGLE.

Les **bois d'aloès**, qu'on nomme aussi agallochum, n'a pas encore d'origine bien connue. On en distingue, comme nous venons de l'établir, trois espèces : la première connue sous le nom de Calambac qui lui a été donné par les Cochinchinois, la seconde sous le nom de bois d'Aigle et la troisième dite Calambour ou Calambouc. Le bois d'aloès Calambac se distribue en morceaux plus ou moins gros, du poids d'un demi kil. au plus, et de forme très irrégulière. Il est dur, compact, d'nne saveur amère, d'une couleur brune, tannée, luisante, jaspée, tachetée et parsemée de veines grises; de plus, il est tellement résineux, qu'en le mettant snr les charbons ardents, il paraît plutôt se fondre que brûler. La fumée qu'il répand est douce et agréable.

Cette sorte d'aloès est stupéfiante et anthelmintique; il entre dans la composition des gouttes anodines anglaises, du baume de Fioraventi et des pastilles fumigatoires odorantes. Cette première qualité est tellement recherchée en Chine et au Japon qu'elle y est payée au poids de l'or.

Bois d'aloès, dit d'aigle.

Latin, LIGNUM AQUILOE; — anglais, EAGLE-WOOD, COLUMBAHOLZ; — allemand, ADLERHOLZ; — espagnol, LACCA, PALO DE AGUILA; — portugais, PAO DE AGUIA OU DE AGUILA, LECCA; — italien, LEGNO DE AQUILA.

Le **bois d'aloès**, dit d'**aigle**, circule en morceaux irréguliers dont le poids ne dépasse jamais un demi kil. Sa couleur est d'un blanc très roux ; il est percé de plusieurs cavités qui paraissent comme cariées. Son goût est un peu âcre, mais aromatique, et il bouillonne sur les charbons ardents en exhalant une fumée d'une odeur agréable. On l'utilise comme le précédent dont il possède à nn égal degré les qualités compactes.

Cette seconde espèce de bois d'aloès est fort abondante dans la Cochinchine; il en existe à Cambaye et à Sumatra.

Bois d'aloès, dit de **calambour.**

Latin, CALAMBOUR ; — anglais, CALAMBA-WOOD ; — allemaud, KALAMBOUCKOLZ, KALAMBACKHOLZ ; — espagnol, CALAMBUCO ; — portugais, AGATOCHE ; — italien, CALAMBOU LEGNO CALAMBOUC.

Le **bois d'aloès**, dit de **calambour**, est aussi nommé Calambouc et Tambac commun. Il se présente en morceaux beaucoup plus volumineux que les précédents et dont le poids s'élève souvent jusqu'à 48 kil.; sa couleur est verdâtre et son odeur très agréable. On l'utilise dans les travaux de marquetterie et dans la parfumerie; on en forme en poudre, des grains de chapelets.

Le Tonquin fournit en outre des qualités de bois d'aloès d'une qualité tellement supérieure qu'on leur accorde quelquefois une valeur de 3,000 fr. le demi-kil. suivant la grande quantité de graisse qu'ils sont susceptibles de contenir. Il est vrai de dire aussi qu'ils ne valent guère plus de 9 ou 10 francs quand ils ne sont propres qu'à la marquetterie.

Tavernier assure, dans son voyage au Tonquin, avoir vu à Ispahan une bûche de bois d'aloès de plus d'un mètre de haut sur 65 centimètres de circonférence, qui avait coûté 54,000 livres, argent de France.

Le meilleur calambour se retire du cœur des arbres morts et pourris sur pied, autour desquels on ramasse presque toujours un suc laiteux plus ou moins compact, d'une couleur blanche d'abord, mais qui, en durcissant, devient successivement brune, rougeâtre et noire.

Bois d'amandier.

Latin, LIGNUM AMIGDALUS ; — anglais, ALMON-WOOD ; — allemand, MANDELNHOLZ ; — espagnol, LENO DE ALMENDRO.

Ce bois est tiré de l'amandier, arbre qui est classé dans l'*Icosandrie monogynie* de Linné. L'amandier s'élève assez haut; sa tige est droite; ses feuilles ressemblent à celles du pêcher, quoique plus tenaces et pliantes; sa fleur est blanchâtre et rosacée; son fruit est pulpeux et émulsif, enfermé dans une boîte ligneuse recouverte d'une pellicule velue, verdâtre et charnue. Cet arbre est originaire de l'Afrique; il est assez répandu en Europe et principalement en Italie, en Espagne et en France. Son bois est de

première qualité parce qu'il a quelque analogie avec le gayac et qu'il prend un très beau poli ; il est précieux pour former des coussinets à cause de l'huile dont il peut être imprégné et qu'il retient toujours. Les tourneurs le recherchent pour faire des manches d'outils, des maillets, des poulies et autres objets semblables. La longueur de ses billes ne dépasse pas 3 mètres 25 centimètres sur 216 millimètres de diamètre ; elles se vendent à la pièce.

Bois d'amarante.

Latin, LIGNUM AMARANTHUS ; — anglais, AMARANTHUS-WOOD ; — allemand, AMARANTHE ; — espagnol, LEGNO DEL AMARANTO ; — portugais, LENHO DI AMARANTO ; — italien, LEGNA DI AMARANTHE.

Ce bois nous est fourni par un arbre peu connu, originaire des Amériques et que Linné a placé dans sa *Diœcie pentendrie*. On en distingue de deux sortes : le dur et le tendre.

L'amarante dur est souvent en bûches de 2 mètres de longueur sur 27 à 30 centimètres de diamètre, recouvertes en partie d'un aubier blanc jaunâtre ; à la sonde, il présente une couleur violacée vineuse qui devient au poli d'un brun rougeâtre moiré ; ses fibres sont entrelacés. Les fibres de l'amarante tendre sont au contraire longitudinaux, ce qui lui donne moins de densité et lui fait prendre un poli moins beau.

On doit choisir le bois le plus monté en couleur et le moins chargé d'aubier et de gerçures. Il se vend au poids avec un trait de 2 p. 100.

Le **bois d'amboine** nous arrive des îles Moluques où l'arbre qui le produit n'a été classé par aucun de nos botanistes ; il est très rare et son prix est aussi fort élevé : on l'estime de 14 à 15 fr. le demi kilog. La finesse du grain de ce bois paraît à la loupe soyeuse ; sa couleur est vineuse ; il se refend bien ; de plus il est flexible et liant : aussi sert-il avec avantage à former des cercles pour des dessus de tables et de très jolies corbeilles à jours ; son plus grand emploi s'effectue en placages minces sur les pendules et les pianos. Son prix exige beaucoup de rigueur dans son choix ; le plus monté en couleur devra avoir la préférence ainsi que celui qui possèdera le moins d'aubier et de gerçures.

Bois amer. (Voyez BOIS D'ABSINTHE.)

Le **bois d'amourette** est une espèce de bois de la Chine : il est très fin, très compact et très dur; ses veines sont jetées en différents sens et présentent des reflets curieux; ses nuances varient depuis le rose jusqu'au rouge brun et sont parsemées de taches plus ou moins foncées. Préparé avec art, il peut servir à former des encadrements. C'est un des bois les plus précieux qui nous arrivent de la Chine, et il est fâcheux que l'arbre qui le fournit ne soit pas d'un grand diamètre, car les plus fortes billes ne dépassent guère 162 millimètres et leur longueur varie de 1 mètre à 1 mètre 6 décimètres.

Le bois d'amourette se vend au poids comme l'acajou, dont il dépasse souvent la valeur, suivant son plus ou moins de rareté.

Bois d'Andira. (Voyez BOIS D'AYLANTE.)

Bois d'Angik. (Voyez BOIS D'AYLANTE.)

Bois d'Angira. (Voyez BOIS D'AYLANTE.)

Bois d'Angika. (Voyez BOIS D'AYLANTE.)

Bois d'Anil. (Voyez BOIS DE BADIANE.)

Le **bois arsin** est celui qui a été attaqué par le feu.

Bois d'aspalath. (Voyez BOIS D'ALOÈS.)

Bois d'aulne. (Voyez BOIS D'AUNE.)

Bois d'aune.

Latin, DIGNUM ALNUS; — anglais, ALDER-WOOD; — allemand, ERLEHOLZ, ERLENBAUM, ELLER, ELLERNHOLZ; — espagnol, LENO DE ALAMO NEGRO, NE RILLO, ALISO; — portugais, LENHOPRETO, DEL ALAMO; — italien, LEGNO DI ONTANO, ALMO.

Ce bois provient d'un arbre de la *Monœcie tétrandrie* de Linné qui croît dans toute l'Europe, principalement dans les lieux humides et marécageux, et dont il existe deux espèces; l'une à feuilles arrondies, droites et pliées; l'autre à feuilles ovoïdes, pointues, planes et pendantes. Cet arbre jette une tige droite jusqu'à la hauteur de 20 mètres. Ses branches, rassemblées en faisceaux, lui font une tête pyramidale; son feuillage brillant et glacé prouve la fraîcheur des cours d'eau qui l'entourent. Quant à son bois, il est léger, tendre, d'une couleur rosée; il se conserve bien dans l'eau et offre assez de tenacité pour qu'il soit

possible d'en former des échelles et des corps de pompes. Les ébénistes emploient avec avantage sa loupe qui est d'une couleur fauve mélangée de taches brunes et roussâtres; les acides la colorent et lui font présenter à la lumière des effets soyeux; on s'en sert dans une infinité d'objets de tour. C'est un des plus beaux placages pour meubles. L'écorce de l'aune, jointe à de la vieille ferraille, est employée en teinture, et le charbón qu'on obtient de son bois entre dans la fabrication de la poudre à fusil.

Ce bois s'achète à la bille et non au poids.

Bois Avorté (Voyez BOIS RABOUGRIS.)

Le **bois d'Aylante**, qu'on nomme aussi *Angik*, *Angika* et *Angira*, provient d'un arbre de la famille des Térébenthasses. D'après M. Desfontaines et sur les notes de Rumphe, cet arbre est très peu connu en Europe, quoique, en 1751, un jésuite en ait envoyé de la graine, venant de Canton, à la société Royale de Londres : ce bois n'a guère fait son apparition dans le commerce de France que depuis 1834; il est très dur et a l'apparence d'un acajou d'un rouge un peu foncé; il est ordinairement veiné de belles lignes rouges plus ou moins foncées ou dorées.

Le bois d'Aylante nous vient du Brésil en madriers de 2 mètres 6 décimètres à 3 mètres 25 centimètres de longueur, sur 1 à 3 centimètres de diamètre. Il se vend au poids net avec un trait de 2 p. 100.

Bois de badiane.

Latin, ILLICIUM ANISATUM FRUCTUS; — anglais, ANISEED WOOD; — allemand, ANISHOLZ, ANILHOLZ; — espagnol, PALO ANISADO; — portugais, PAO QUE TEMCHEIRO DE HERVA DOCE; — italien, LEGNO D'ANICE.

Le **bois de badiane,** qu'on nomme aussi bois d'*Anis*, provient d'un arbre de la *Polyandrie polyginie* de Linné, qui croît en Chine, aux îles Philippines et dans la Tartarie. La couleur de ce bois est grise ; ses madriers, dépouillés de leur aubier, ont une dimension de plus d'un mètre de longueur sur 325 millimètres de diamètre. Les menuisiers, les ébénistes et les tourneurs les recherchent à cause de leur odeur et du poli qu'ils prennent.

On devra donner la préférence aux plus odorants et aux plus sains. Ils se vendent au poids net avec un trait de 2 p. cent.

Bois de bambou. (Voyez BAMBOU.)

Le **bois de baume** est tiré d'un arbre de l'*Octandrie monogynie* de Linné, cultivé dans les jardins du Grand-Caire, et qui était connu anciennement sous le nom de Baumier de Judée. Il croît abondamment en Asie et en Afrique. Nous recevons peu de ce bois; les madriers qui nous parviennent de temps en temps sont de forte dimension; leur couleur extérieure est rougeâtre et grisâtre intérieurement; leur odeur est balsamique et très agréable.

Bois béni. (Voyez BUIS.)

Le **bois benoit** est très peu connu ainsi que l'arbre qui le produit. Quelques ébénistes affirment cependant en avoir employé, ce que nous ne saurions contester.

Bois blanc.

Anglais, WHITE-WOOD ; — allemand, WEISCHEZHOLZ ; — espagnol, LENO BLANCO.

Le **bois blanc** est ainsi nommé quand il peut s'assimiler à la nature de l'aubier et qu'il est susceptible de se corrompre facilement.

Bois de bouleau.

Latin, LIGNUM BETULA ; — anglais, BIRCHEN-WOOD; — allemand, BIRKENHOLZ; — espagnol, LENO DE ABEDUL; — portugais, PAO DE BETULA ; — italien, LEGNO DI BETULLA.

Le **bois de bouleau** est extrait de l'arbre du même nom qui est classé dans la *Monoécie tétrandrie* de Linné et dont il existe plusieurs espèces: ce bois est de mince dimension, d'une couleur blanche et d'une souplesse semblable à celle du bois de châtaignier. A l'âge de dix ans, il peut fournir de très bons cerceaux pour futailles ou cuves ; les gros troncs sont recherchés par les sabotiers et ses branches forment d'excellents balais.

Les **bois bombés** sont ceux qui présentent des courbures naturelles et qui sont par cela même convenables à certains emplois.

Bois de Brésil ou de Fernambouc.

Latin, LIGNUM FERNAMBUCUM ; — anglais, PERNAMBUCO; FERNAMBUCK-WOOD; — allemand, FERNAMBUCKOLZ; — portugais, PAO DE PERNAMBUCO ; — italien, LEGNO DI FERNAMBOUC.

Le **bois de Brésil**, qu'on nomme aussi bois de Fernam-

bo: c, est produit par un arbre de la *Décandrie monogynie* de Linné, qui s'élève à une très grande hauteur dans le Brésil et particulièrement aux environs de Fernambouc. Les Indiens le nomment ibirapitanga. Son écorce est rougeâtre ; ses rameaux sont longs et chargés d'un grand nombre de petites feuilles de la forme de celles du buis. Ses fleurs sont petites, monopétales, odorantes, d'une belle couleur rouge et se rapprochant de celles du muguet. Quant à ses fruits, ils sont plats, rougeâtres et contiennent chacun deux semences rouges et luisantes, faites comme celles de nos citrouilles.

Ce bois circule dans le commerce en bûches de plus d'un mètre de longueur sur 54 millimètres de diamètre. Leur forme est indéterminée ; on donne la préférence à celles qui sont rondes et plates. Elles sont obtenues, non par la scie, mais bien par la hache, dont elles portent l'empreinte à leurs deux extrémités sur lesquelles sont en outre ordinairement établies des marques rouges au feu. Ce bois est précieux par la couleur rose qu'il procure aux teintures. Pendant long-temps la première qualité de bois de Brésil portait l'empreinte d'une couronne et la seconde qualité celle d'une *S*. La couronne indiquait la provenance directe de Fernambouc et l'*S* celle de Bahia. Aujourd'hui, plus que jamais, le gouvernement Brésilien défend la coupe de ses précieuses forêts, ce qui rend ce bois très rare ; il n'y a que la contrebande qui fournisse les faibles quantités que le commerce reçoit.

On devra choisir ce bois en bûches lourdes et plombantes, d'une grosseur moyenne, du poids de 5 kil. au plus et débarrassées de toutes saletés. Leur saveur devra être douce et leur couleur rouge égale sur toute leur surface. De plus, ce bois devra présenter à la sonde une couleur jaunâtre que l'impression de l'air doit rendre rose dans les vingt quatre-heures. Cette saignée présentera de très petits dessins moirés comme sur l'acajou ; en mâchant quelques éclats, ils devront charger la salive d'une couleur rose parfaite ; à cette première épreuve, on pourra joindre celle d'une décoction comparative avec la décoction d'un bois de première qualité déjà éprouvé. Le choix du bois de Fernambouc ne saurait être en effet trop rigoureux en raison de la haute élévation de son prix qui est subordonné à sa grande rareté.

Il s'achète au poids net avec un trait de 1 p. 100. Outre les

deux qualités que nous avons indiquées, la première de Fernambouc et la seconde de Bahia, il en est une troisième que l'on tire de deux autres provinces du Brésil, appelées Saint-Paul et Séara. Pour obtenir la couleur pure et rose de ce bois, il suffit de le faire bouillir dans l'eau avec de l'alun ou sulfate acide d'alumine. Il communique à l'eau pure une couleur rouge tirant sur le rose qu'une légère addition de potasse ou de soude fait tourner au violet. Les acides la font changer en rose lorsqu ils appartiennent au règne minéral et en jaune quand ils appartiennent au règne végétal; l eau de chaux y détermine des précipités d'une couleur cramoisie. Ce bois s'utilise avec succès chez les luthiers qui en font des archets de violons dont la tenue est plus solide que par l'emploi de tout autre bois.

Bois de brésillet.

Latin, LIGNUM BRESILLETUM; — anglais, BRASILLETO; — allemand, BRAZILET HOLZ; — espagnol, PALO BRASILETE, BRASILILLO; — portugais, PAO BRASILETE; — italien, LEGNO BRASILETTO, BARZILETTO.

Le bois de brésillet est extrait des mêmes arbres qui donnent le bois de Fernambouc, mais il est produit dans des climats et par des terres différentes. On en distingue de deux sortes : l'un connu sous le nom de *gros brésillet* qui nous vient, depuis quelques années, du royaume d'Haïti, et l'autre nommé *petit brésillet* que nous ont fourni constamment les Indes-Orientales et quelques contrées Occidentales.

Le gros brésillet circule en bûches de 1 à 2 mètres de long sur 50 à 100 millimètres de diamètre et du poids de 2 à 4 kil.; elles doivent être exemptes d'aubier, aussi lourdes que possible, d'une couleur rouge uniforme et d'une saveur douce.

Le petit brésillet se nomme ainsi à cause de la petitesse de ses bûches qui ont 27 à 54 millimètres de diamètre sur une longueur indéterminée; elles sont presque toujours branchues, tortueuses et plus ou moins bien dégagées de leur aubier. On devra néanmoins donner la préférence aux bûches aussi régulières que possible, sans aubier et jouissant d'une belle couleur rouge particulière, étant pleines dans leur milieu et présentant à peine un fil de cœur. Ces deux espèces, quoique donnant également une couleur rose, ne peuvent toutefois remplacer auprès

du teinturier les beaux bois du Brésil; aussi ne s'en sert-on que pour les couleurs rouges de fantaisie et pour divers ouvrages de marquetterie et de tour.

Bois de brin. (Voyez BOIS CARRÉS.)

Les **bois de brosses** sont de petites planches minces de hêtre ou de tout autre arbre, percées à distances égales pour recevoir les loquets.

Bois brouté. (Voyez BOIS RABOUGRIS.)

Bois à brûler.

Anglais, FIRE WOOD; — allemand, BRENNHOLZ; — espagnol, LENA; — portugais, LENHA; — italien, LEGNA DA BRUCIARE.

Le **bois à brûler**, qu'on nomme aussi bois de chauffage, se coupe et se débite dans les forêts de diverses manières pour la commodité des consommateurs et la facilité du mesurage auquel il est assujetti.

Le bois à brûler se distingue en bois neuf, en bois flotté, en bois demi-flotté et en bois de traverse. (Voyez ces mots.)

Bois de buis.

Latin, LIGNUM BUXUS; — anglais, BOX WOOD; — allemand, BUCHSBAUMHOLZ; — espagnol, LENO BOX, BISAGRA.

BUIS DE FRANCE. — DU LEVANT. BUIS D'ESPAGNE.

Le **bois de buis**, que l'on nomme aussi bouis ou bois saint, prend naissance dans un arbre de la *Monœcie tétrandrie* de Linné dont il existe plusieurs variétés. Quelques-uns donnent des billes de 4 à 5 mètres environ de hauteur, sur 50 à 150 millimètres de diamètre à leur base; mais parvenues à cette dimension, elles sont ordinairement gercées au cœur. Ce bois est dur, compact, lourd, jaunâtre et présente des dessins en cercles concentriques de couleur verdâtre ou de rouille de fer. On en rencontre rarement qui ait une teinte uniforme; mais nous devons ajouter qu'il prend aussi toutes les teintes qu'on veut lui donner. Il est également susceptible de recevoir un très beau poli et un très beau verni. Il circule ordinairement en bûches d'un faible diamètre, recouvertes d'une écorce blanche et mince. C'est le plus dur de nos bois indigènes. On distingue deux sortes de bois de buis: le

vert et le jaune; le premier est plus tendre et plus facile à travailler. Le commerce en reconnaît trois qualités : le buis de France, le buis du Levant et le buis d'Espagne. Le buis de France est presque toujours blanchâtre et inégal dans ses nuances, avec des lignes verdâtres, plus pâles que le fond une fois qu'il a reçu le poli. Il se rencontre en billes plus ou moins longues et d'un diamètre variable; celui du Levant offre une couleur jaune plus agréable à la vue; il est noueux, très serré et plus dur que le précédent. Ses billes ont souvent plus de 65 centimètres de longueur sur un diamètre de 108 à 162 millimètres. Celui d'Espagne est en billes plus droites; il est aussi moins dur et moins noueux que les deux autres, aussi est-il recherché par les luthiers, les sculpteurs, les tourneurs, les fabricans de peignes et les ébénistes.

Les racines de buis sont également très recherchées par les tourneurs qui en font des tabatières; mais, pour cela, il faut qu'elles soient pleines et qu'elles offrent dans leur intérieur des accidents rares et curieux. Les départements du Jura et de la Haute-Marne fournissent ce qu'il y a de mieux en ce genre. La râpure de ces racines est encore employée en médecine comme sudorifique.

Tous les buis se vendent au poids sous la déduction d'un trait de 2 p. cent.

Bois de butua. (Voyez PAREIRA BRAVA.)

Bois de caca.

Anglais, HA-HA WOOT; — allemand, STINKHOLZ; — espagnol, PALO HEDIONDO; — portugais, PAO FEDORENCO.

Le **bois de caca**, qu'on nomme aussi *bois puant*, bois de corne fétide, bois de merde et bois de cavalam, provient d'un arbre de la *Dodécandrie monogynie* de Linné qui est originaire des Indes. Ce bois est ordinairement rougeâtre ou blanc, moiré de jaune; il est très compact, très lourd, d'un grain très fin et susceptible de recevoir un très beau poli. Cayenne nous en fournit depuis quelques années en bûches plus ou moins dégagées de leur aubier et d'une longueur de plus d'un mètre sur 160 à 210 millimètres de diamètre. Comme elles ne se gercent jamais, les naturels du pays en forment des vases qui durent très long-temps une

fois vernis. Ce bois se vend au poids net sous la déduction de 2 p. 100 de trait.

Bois de Calambac. (Voyez BOIS DALOÈS.)

Bois de Calambouc. (Voyez BOIS DALOÈS.)

Bois de Calambourg. (Voyez BOIS DALOÈS.)

Bois de Calavam. (Voyez BOIS DE CACA.)

Bois de Caliatour. (Voyez BOIS DE SANDAL.)

Bois de Cailcedra. (Voyez ACAJOU D'AFRIQUE.)

Le **bois de Californie** est extrait d'un arbre de la *Décandrie monogynie* de Linné qui croît à la Nouvelle-Espagne et qui y vient d'une grosseur prodigieuse, comparativement à ceux que produit la province de Nicaragna dans l'Amérique septentrionale. Le commerce reçoit ce bois en madriers de plus ou moins fortes dimensions, qui sont plus ou moins tortueux, noueux, branchus et caverneux. Ils sont ordinairement bien émondés de leur aubier, et d'une couleur rouge vive qui les rend extrêmement abondants en teinture; aussi leur assigne-t-on à peu près le même prix que le gros Nicaragua; il y a peu d'années que le bois de Californie est connu en France, et nous devons nous féliciter de son introduction, car il est de nature à remplacer le plus beau Sainte-Marthe par sa couleur et son rendement généreux.

Il faudra donner la préférence à celui dont la couleur sera la plus vive, et qui, à la moindre mastication, donnera une abondante teinte rouge à la salive.

Bois de Campêche.

Latin, LIGRUM CAMPECHIAMUM; — anglais, CAMPEACHY-WOOD, LOG-WOOD; — allemand, CAMPESCHEHOLZ, BLAUHOLZ; — espagnol, PALO AZUL; — portugais, POO DE CAMPECHE; — italien, LEGNO CAMPEGGIO.

CAMPÊCHE, COUPE D'ESPAGNE. CAMPÊCHE, COUPE MARTINIQUE.
— COUPE ANGLAISE. — COUPE GUADELOUPE.
— COUPE ST. DOMINGUE.

Le **bois de Campêche** est aussi nommé bois d'*Inde*, et systématiquement *hæmatoxylum*, nom de l'arbre qui le produit, et qui appartient à la *Décandrie monogynie* de Linné; son nom

lui vient de ce que l'île de Campêche a été la première contrée qui l'ait donné au commerce par l'entremise des Hollandais.

L'arbre qui produit ce bois croît dans toutes les Amériques où on le nomme vulgairement laurier aromatique; il s'élève à la hauteur de 13 mètres. Son écorce est épaisse, d'un brun gris en dessus et jaunâtre en dessous; son aubier est jaunâtre et son cœur est rouge; ses feuilles ressemblent à celles du laurier et elles ont la saveur du girofle; ses fruits sont gros comme des pois, d'une saveur âcre et d'une odeur de girofle. Ils sont connus en épicerie sous le nom de malaguette ou piment couronné; son écorce s'appelle cannelle blanche. Ce bois est compact et d'un beau brun marron tirant sur le violet ou le noir. A l'aide de quelques alcalis, on l'oblige à produire diverses nuances convenables à la teinture.

Le commerce admet cinq espèces de bois de Campêche que nous avons désignées en tête de cet article et que nous allons faire connaître plus amplement :

Campêche coupe d'Espagne.

Latin, CAMPECHIANUM ESPANIUM; — anglais, CAMPECH-WOOD ESPAGNARD; — allemand, SPANICHES KAMPESCHEOLZ; — espagnol, CAMPECHE DE ESPANIA.

Cette sorte de bois nous parvient en bûches très volumineuses d'environ 2 mètres de longueur sur 160 à 400 millimètres de diamètre. Elles sont toujours bien débarrassées de leur aubier et ne présentent que très peu de cavités jusqu'à 130 et 160 millimètres, mais au-delà de cette dernière grandeur elles sont remplies de fortes crevasses dont la profondeur et la superficie sont très grandes; l'une de leurs extrémités est coupée carrément et mondée au vif; l'autre est un peu arrondie. La couleur ordinaire de ce bois à sa surface est, comme nous l'avons dit, noire ou grise; la première nuance dénote une belle qualité et la dernière le *nec plus ultra* pour le rendement en teinture. Néanmoins il est bien de saigner chaque bûche afin de s'assurer de la vive couleur rouge qu'elle doit avoir et de reconnaître si elle a souffert de l'humidité par un trop long séjour dans les magasins ou par une vétusté surannée. Avec ces conditions, on donnera toujours la préférence au bois dont la coupe sera unie, dépourvue le plus possible de branches et de nœuds et possédant une couleur rouge éclatante. Ce bois sert en teinture; on l'utilise

aussi avec succès dans l'ébénisterie et les archets de violon, à cause de la raideur de son tissu.

Bois de campêche, coupe anglaise.

Anglais, CAMPESH-WOOD ; — allemand, ENGLISCHES KAMPESCHEHOLZ ; — espagnol, CAMPECHE DE INGLESSA.

Cette qualité de bois de campêche est coupée à la Jamaïque par les Anglais qui occupent cette île depuis 1655. Ils apportent une attention extrême dans la manière de soigner les arbres et dans la régularité de leurs coupes, aussi tous les bois qu'ils nous font parvenir par les navires américains sont en bûches de même forme, soit en longueur, soit en grosseur, toutes très bien mondées de leur aubier, très unies, du poids de 5 à 25 kil. et exemptes de fourches et de cavités. On choisira particulièrement le bois qui présentera la couleur la plus vive et la plus fraîche.

Le **bois de campêche coupe Saint-Domingue** ou d'**Haïti** nous parvient en bûches de mêmes formes et de mêmes dimensions que les bois coupe d'Espagne, à l'exception toutefois que leur couleur extérieure est d'un rouge pâle, et non pas noire ni grise, et que leur saignée présente une couleur rouge moins vive. Il est aussi moins lourd et moins productif en couleur; on devra donner la préférence aux bûches de forme régulière, en ayant bien soin d'éviter celles qui seraient creuses, fourchues, caverneuses et chargées d'aubier.

Le **bois de Campêche coupe Martinique**, qui a long-temps été confondu avec la coupe anglaise, nous est apporté de la Martinique où il est coupé par les habitants. Mais il faut croire sans doute que ceux-ci ne prennent pas les mêmes précautions qu'à Saint-Domingue pour le cultiver, ou bien que le climat ne convient pas à ce teintorial, car il ne nous est parvenu qu'en bûches de très faibles dimensions, contournées, fourchues, branchues et mal pelées de leur aubier. Il est aussi peu généreux en teinture, quoi qu'il produise la même couleur que les précédents, mais avec des nuances plus faibles ; cette espèce de bois vaut toujours 5 à 6 fr. de moins par 50 kil. que la coupe d'Espagne; on le destine à être effilé pour être ensuite utilisé dans la teinture.

Le **bois de Campêche Guadeloupe** nous parvient en bûches semblables à celles de la coupe Martinique, avec la

seule différence qu'elles sont encore plus menues, plus branchues et moins bien mondées; aussi cette coupe est-elle reçue comme la plus inférieure de toutes et ne la prend-on à prix égal de la précédente que lorsque les besoins de la consommation l'exigent impérieusement.

Tous ces campêches sont employés en teinture pour former une infinité de nuances; leur infusion dans l'eau pure donne une couleur vineuse plus ou moins foncée, suivant la qualité du bois, et pour peu qu'on y ajoute de la gomme ou du sulfate de fer, on forme une teinture noire excellente pour écrire. Les alcalis lui font prendre une couleur brune et rouge; les acides lui donnent une teinte jaune; avec du verdet, de l'acétate de cuivre ou d'alumine, on en obtient un bleu tirant sur le violet. On peut donc dire que ce bois trouve son écoulement dans presque toutes les teintures sur soie, coton, fil et laine; ses propriétés en rendent la consommation tellement immense que pour peu qu'elle aille en augmentant, les Amériques auront de la peine à approvisionner nos ateliers. Depuis quelques années les bois de campêche, quels qu'ils soient, aussitôt leur arrivée, sont portés immédiatement aux moulins pour les faire effiler, moudre ou rifler. En cet état on les vend au poids net.

Bois de cannelle. (Voyez SASSAFRAS.)

Le **bois cantiban** est celui qui n'a de la flache que d'un côté.

Bois de copaier. (Voyez BOIS DE SANG.)

Bois de capelet. (Voyez CANNELLE GIROFLÉE.)

Bois de cavalam. (Voyez BOIS DE CACA.)

Bois carrié ou **vicié.** (Voyez BOIS MOULINE.)

Bois de Cayenne. (Voyez BOIS MARBRÉ.)

Bois de cerisier à grappes. (Voyez BOIS DE SAINTE-LUCIE.)

Bois de cerisier.

Latin, LIGNUM CERASUS; — anglais, ACHERRY-WOOD; — allemand, KIRSCHEN HOLZ; — espagnol, PALO DE GUINDO.

Le **bois de cerisier** provient d'un arbre de l'*Icosandrie monogynie* de Linné, originaire de l'Asie-Mineure et transporté en Europe par Lucullus, général romain, d'après l'abbé Rosier. Ce

bois est recouvert d'une écorce lisse et rougeâtre avec une pellicule grise plus ou moins foncée. Son grain est fin quoique poreux et il est susceptible de recevoir un beau poli; sa couleur est rouge avec des veines plus ou moins foncées. Les ébénistes, les tourneurs et les miroitiers l'utilisent avec beaucoup de succès. Il est principalement recherché pour la fabrication des chaises.

Le bois de cerisier se vendant à la bille, on devra préférer celles qui présenteront les dimensions les plus avantageuses aux emplois auxquels on les destine; il faudra éviter avec soin celles qui seraient cariées ou gercées.

Le **bois de cèdre** appartient à un arbre de la *Monœcie monadelphie* de Linné, qui s'élève à une hauteur prodigieuse, principalement en Syrie et sur le mont Liban. On en voit aujourd'hui quelques-uns dans diverses contrées d'Europe, en Angleterre et en France. Son bois qui prend un beau poli est plus léger que celui du sapin; il est rougeâtre, jaune tendre ou jaune, veiné ou moiré de rouge et traversé de nœuds très durs ressemblant à des chevilles implantées. Il possède une odeur des plus agréables qui se développe davantage en le brûlant. Son grain est fin, compact et solide. Il est incorruptible. L'ébénisterie et la marquetterie l'utilisent avantageusement. Les billes qui nous viennent de l'étranger sont le plus souvent de 3 à 4 mètres de longueur sur un diamètre de 190 millimètres.

Il faut choisir les madriers de forte dimension, exempts d'aubier, sans gerçure et sans carie; ils se vendent au poids sous la déduction d'un trait de 2 p. cent.

Son écorce est employée avec succès en Allemagne comme vermifuge; on la fait macérer dans de l'eau à laquelle on ajoute du suc d'ail. La dose est proportionnée à l'âge et au tempérament du malade. Le cèdre est aussi susceptible de donner une térébenthine aussi belle que celles qui découlent des pins et des mélèzes.

Bois de cerf.

Latin, LIGNUM CERVUS; — anglais, STAC-WOOD, HARTSORN; — allemand, HIRSCH HORN HIRSCHCEWEIHE; — espagnol, PALO DE CIERVO, CUEZNO DE CIERVO; — portugais, PORTO DIVEADO; — italien, CORNO' DI CERVO, LEGNA DI CERVO.

Le **bois de cerf** est un nom impropre appliqué à la corne de cerf par les tabletiers et les tourneurs. (Voyez CORNE DE CERF.)

Bois de cèdra ou bergamotier.

Latin, LIGNUM CITREUM ; — anglais, CITRON-WOOD ; — allemand, BERGAMOTHIRN-HOLZ ; — espagnol, PALO DE BERGAMOTO.

Le **bois de cèdra** ou *Bergamotier* ressemble en tout au bois du citronnier. (Voyez ce mot.)

Bois chabli, *chable* ou *bois versé*, bois rompu, abattu ou renversé par la force des vents.

Le **bois de chandelle** provient d'une espèce de laurier appelé en latin *Laurus citrum* ou bois de citron. On lui a donné le surnom de chandelle parce que les Indiens s'en servent pour s'éclairer la nuit. (Voyez BOIS DE CITRON.)

Bois de charme.

Latin, LIGNUM CARPINUS; — anglais, YOCKE-ELM'-WOOD, HORMBEAM-WOOD ; — espagnol, PALO DE CAPES.

Le **bois de charme** prend naissance dans un arbre de la *Monœcie polyandrie* de Linné, très connu dans nos forêts et dont on distingue plusieurs variétés. Son tronc court et difforme est remarquable par les espèces de cordes qui le parcourent, partant des principales racines et dérangeant sa rondeur. Après l'if, le buis et le cormier, ce bois est le plus dur de ceux que nous possédons ; il est blanc et difficile à travailler comme à polir. On l'utilise dans le charronnage, dans la confection des sabots, des formes pour les souliers et des manches d'outils. On le réduit aussi en charbon et c'est là son meilleur emploi, car en cet état il donne un feu vif et brillant comme celui du charbon de terre. Il remplace quelquefois le houx chez les ébénistes, mais il devient jaune en peu de temps. Ce bois se vend à la bille ou se débite à la mesure comme bois de chauffage.

Le **bois charmé** est celui qui a reçu quelque dommage dont la cause n'est pas apparente et qui menace de périr ou de tomber.

Le **bois de chatousieux** appartient à un arbre que les botanistes n'ont pas encore décrit et qui croît à la Guiane. Ce bois est jaune et veiné de rouge ; il est tendre et peu serré. On l'emploie avec avantage chez les tabletiers et les ébénistes. Il se vend au poids sous la déduction d'un trait ou boni de 2 p. 100.

Bois de charpente.

Anglais, TIMBER; — allemand, ZIMMER HOLZ, BANHOLZ; — espagnol, MADERA.

Les **bois de charpente** comprennent tous les bois qui sont susceptibles de figurer dans une charpente, tels que le chêne, le sapin, le châtaignier, le pin, l'ormeau, etc., etc. Il se vendent au stère.

Bois de charronnage.

Anglais, WEELER'S WORK WOOD; — allemand, STELLMACHER-ODER, WAGNERHOLZ; — espagnol, PALO POR LA OBRA DEL CARRETERO.

Les **bois de charronnage** sont ceux qui servent à faire des roues, des trains de voitures, der charrettes, des chariots, des brancards, des chaises roulantes, etc. Ce sont principalement l'orme, le chêne, le charme et le frêne; le premier de ces bois est le plus estimé. On les vend à la bille et au compte.

Bois de châtaignier.

Latin, LIGNUM CASTANEA; — anglais, CHESNUT-WOOD; — allemand, KASTIEN HOLZ; — espagnol, PALO DE CASTANO.

Le **bois de châtaignier** est extrait d'un arbre de la *Monœcie polyandrie* de Linné. Après le chêne, ce bois, quoique d'une médiocre dureté, est le meilleur pour la charpente, à cause de ses dimensions. On en réserve comme dans le chêne le cœur et l'aubier pour une infinité d'ouvrages, tels que vaisseaux pour contenir des liquides, ayant la propriété de ne point se gonfler ni se gerçor. On en fait de bon merrain, des palissades, des treillages et des échalas pour la vigne, qui, étant mis en œuvres avec leur écorce, durent sept ans, tandis que tout autre bois ne se soutient que la moitié de ce temps. Le bois de châtaignier pétille en brûlant et répand peu de chaleur; ses cendres tachent le linge si on les emploie à la lessive.

Il se vend à la bille, au madrier brut ou équarri et au mètre cube.

Bois de chauffage.

Anglais, FIRE-WOOD; — allemand, BRENN-HOLZ; — espagnol, LENO PARA SEQUENAR.

Les bois de chauffage comprennent tous les bois que l'on destine à être brûlés, tels que les bois neufs et les bois flottés; les premiers sont transportés sur bateaux ou sur charrettes

des lieux de production à ceux de consommation et les bois flottés sont jetés tout simplement dans l'eau pour y surnager jusqu'au lieu de leur destination. Jean Rouvel fnt le premier qui imagina en 1549 d'user de ce dernier moyen ; il fut d'abord traité d'insensé, mais les avantages qu'on retira plus tard de son système le firent bientôt adopter généralement, non seulement en France, mais dans tous les pays où il était possible de s'en servir. Tous les bois de chauffage se vendent aux usages adoptés par chaque localité. Paris, Bordeaux, Lyon, etc., en ont eu de différents auxquels les consommateurs ont été obligés de se conformer. Aujourd'hui on y a adopté le stère.

Les **bois en chantier** sont ceux qui, coupés et tous prêts à être vendus, sont mis dans des magasins en attendant les chalands.

Bois de Chêne.

Latin, LIGNUM QUERCUS ; — anglais, OAK WOOD ; — allemand, EICHE OLZ ; — espagnol, LEGNO DE ROBLE, DE ENCINA ; — portugais, LENHO DE CARVALHO ; — italien, LEGNO DE QUERCE, QUERCIA.

Le **bois de chêne** provient de l'arbre qui porte ce nom, classé par Linné dans sa *Monoécie polyandrie* et dont il existe vingt espèces que l'on distingue par leur feuillage. Ce bois est d'un emploi immense à cause de sa dureté et de sa solidité ; les charpentiers, les menuisiers, et en un mot tous ceux qui l'utilisent ne peuvent qu'en obtenir de grands avantages.

Depuis quelques années, on a beaucoup vanté le bois de chêne des Florides, comme étant préférable à celui de France, mais il en est encore arrivé si peu qu'il est presque impossible de bien le juger ; il n'en est pas de même du bois de Hollande qui nous arrive en bûches de très fortes dimensions et qui est fort recherché par les facteurs de pianos et les menuisiers à cause de sa tenue. Un fait curieux à remarquer est que ce sont les Vosges qui fournissent ces bois à la Hollande qui les prépare de manière à resserer leur pores et à les rendre incorruptibles.

Les bois de chêne de Russie sont recherchés à cause des loupes qu'ils présentent et qu'ils prennent plus facilement que les nôtres les couleurs artificielles qu'on cherche à leur donner.

Le bois de chêne doit ses diverses nuances aux localités et aux sols qui le produisent. Son grain est ordinairement grossier, ses

fibres longues, fortes et flexibles, sa couleur tour-à-tour jaune, blanche ou grisâtre. L'eau le durcit et le rend presque incorruptible en lui donnant une teinte rembrunie presque noire. On doit en faire un choix très rigoureux pour la construction des navires et donner la préférence à celui qui aura peu d'aubier dans la section transversale, dont le cône sera peu coloré et les couches annuelles en apparence festonnées et plus foncées près de l'aubier qu'au cœur. De plus, il faut exiger qu'il soit bien sain, exempt de carie ou de gélivures et très lourd comparativement à sa dimension.

Ce bois se vend au madrier et à la mesure.

Bois de Chine. (Voyez BOIS DE ROSE OU BOIS VIOLET.)

Bois de citron ou de jasmin.

Latin, LIGNUM JASMINUM; — anglais, JASMINE-WOOD; — allemand, ZITRONEN-HOLZ; — espagnol, LENO DE JASMIN.

Le **bois de citron**, nommé aussi *bois jaune* ou *bois de jasmin*, appartient à un arbre très beau de la *Didynamie angiospermie* de Linné, espèce de jasmin à feuilles de laurier qui croît dans les Indes et aux Antilles. Ce bois est d'une belle couleur jaune vive, mélangée de nuances moins sensibles, uni et satiné; il est en outre dur, compact, résineux et aromatique. Les ébénistes lui donnent un beau poli et le recherchent pour les placages; mais lorsqu'il est employé seul, il a l'inconvénient de se fendiller, surtout s'il est placé dans des appartements un peu chauds.

Le bois de citron circule dans le commerce en madriers de diverses dimensions jusqu'à plus de 2 mètres de long sur 160 et 480 millimètres de diamètre. On choisira toujours celui qui présentera les formes les plus grandioses et les dessins les plus agréables, ce qu'il est facile de reconnaître à la sonde.

Il se vend au poids net, sous la déduction de deux pour cent de trait.

Bois de Citronnier. (Voyez BOIS D'ORANGER et de CITRONNIER.)

Bois de Cochon.

Latin, LIGNUM SUS; — anglais, HOG-WOOD, SWINE-WOOD; — allemand, SCHWENHOLZ; — espagnol, LENO DE CERDE, LEGNO DE PUERCO; — portugais, LENHO DE MARRAO; — italien, LEGNO DI PORCO.

Le **Bois de Cochon**, qu'on désigne aussi sous le nom de

bois de sucrier, provient d'un arbre peu connu que Swartz a appelé *Hedwigia Balsamifera*. Sa couleur est d'un rouge foncé; il est compact et prend un beau poli; il se vend au poids.

Bois de Cognassier.

Latin, LIGUM CYDONIA; — anglais, QUINCE-WOOD; — allemand, QUITTE HOLZ; — espagnol, LENO DE MEMBRILLO O DE MEMBRILLERO.

Le **bois de cognassier,** qu'on nomme aussi coignassier, provient d'un petit arbre qui appartient à l'*Icosandrie pentagynie* de Linné, et dont on distingue deux espèces, l'une cultivée, et l'autre sauvage.

Ce bois est jaune et d'un grain fin et serré; comme on le polit supérieurement, on l'emploie dans la tabletterie et dans quelques objets de fantaisie; il se vend à la bille et non au poids.

Bois de Condori.| (Voyez BOIS DE CORAIL.)

Bois de Corail.

Latin, LIGNUM CORALLUM; — anglais, CORAL-WOOD; — allemand, KORAMEN HOLZ; — espagnol, LENO DE CORAL; —portugais, LENHO DEL CORAL; — italien, LEGNO DI CORALLO.

Le **bois de Corail**, qu'on nomme aussi Condori, provient d'un arbre peu connu; les uns veulent que ce soit l'*Hérythrina-corallodrendon* de Linné, les autres un arbre de la *Décandrie monogynie* qu'il nomme *Adenantheza povonina*. Quelle que puisse être son origine, ce bois circule dans le commerce en madriers de fortes dimensions et d'une couleur très rouge; il est pesant, compact, d'un grain fin et serré et susceptible de recevoir un superbe poli; aussi est-il recherché pour l'ébénisterie et les ouvrages de tour. On l'emploie quelquefois en teinture en remplacement du sandal ou santal; il se vend au poids net sous la déduction d'un kilo de trait par 50 kilo.

Bois de Cormier.

Latin, LIGUM SORBUS; — anglais, SERVICE-WOOD, SORBE-WOOD; — allemand, IPEYERLING HOLZ, SPERBER BAUM HOLZ; — espagnol, LEGNO DE SORBO; — portugais, PAO DE SORBERIA; — italien, LEGNO DE SORBO.

Le **bois de Cormier**, qu'on nomme aussi sorbier, tire son origine d'un arbre de *l'Icosandrie trigynie* de Linné. C'est le plus dur des bois que produit la France; il est d'un rouge brun

mélaugé de veines noires et de filets rougeâtres vers le cœur. Quelquefois encore il est ondulé, ce qui lui vaut une préférence. Son grain est très fin, aussi reçoit-il un beau poli, mais son aspect peu agréable ne le fait guère figurer en ébénisterie et dans les objets de tour. En revanche, il est précieux pour la construction des instruments et des pièces de mécanique, destinés à des frottements continuels. On a remarqué que les bois de cormier venus dans la plaine étaient plus durs et d'une plus belle nuance que ceux qui naissent sur les montagnes. Ce bois est toujours rare et cher, quoique ce soit un de ceux qui se fendent et se tourmentent le plus; il se vend au madrier ou à la mesure, et non au poids.

Bois de Corne fétide. (Voyez BOIS DE CACA.)

Le **bois Corroyé** est celui qui a été dressé à la varlope ou au rabot.

Bois de Cornouiller.

Latin, CORNUS;— anglais, CORNEL-WOOD; —allemand, CORNELBUN HOLZ; — espagnol, LENO DE CORNIZO O CORNEJO; —portugais, PAO DE PILVITEIRO, O CORNISOLO; — italien, LEGNO DE CORNIOLO.

Le **bois de Cornouiller**, provient d'un arbre de la *Décandrie monogynie* de Linné, qui croît dans toutes les forêts de l'Europe. Ce bois est blanc, bien serré et prend une couleur noire en vieillissant. Ses faibles dimensions ne lui assignent d'emploi que dans la fabrication des cannes, des manches de couteaux, des outils aratoires et des baguettes pour battre la laine ou pour s'exercer à l'escrime. Il se vend à la pièce ou au nombre.

Le **bois de Couleuvre**, qu'on nomme aussi bois *Couleuvré*, est extrait de la racine d'un arbre qui croît dans les Indes-Orientales et que Linné a placé dans sa *Pentendrie monogynie.* Cet arbre doit son nom aux taches brunes ondulées et striées qui recouvrent l'enveloppe de son fruit, ou bien encore à la propriété qu'on attribue à sa racine de guérir la morsure des serpents.

Cette racine varie en grosseur de 160 à 270 millimètres de diamètre; elle est revêtue d'une écorce peu épaisse, brune, dure, compacte et présentant à l'extérieur un grand nombre

de rides qui lui donnent l'apparence d'une peau de serpent. L'intérieur de cette racine est de la couleur du bois de chêne ; elle a sa cassure longitudinale ondulée et ses fibres ligneux sont mêlés avec des fibres soyeux et blancs ; sa saveur, surtout celle de l'écorce, est d'une grande amertume.

On emploie cette racine dans les fièvres intermittentes, contre les vers et les morsures des serpents. Quand elle est administrée à forte dose, elle cause quelquefois des vertiges et des secousses tétaniques.

Le **bois de Coult** est le nom que les Indiens ont donné au bois néphrétique. (Voyez ce mot.)

Le **bois de Courbaril** provient d'un gros arbre de la *Décandrie monogynie* de Linné, qui croît au Brésil, dans l'Inde, aux Antilles, à la Guiane et en Afrique. Il circule en madriers de fortes dimensions, recouverts le plus souvent d'une écorce épaisse, lourde et solide, rousse, noirâtre et raboteuse. La couleur extérieure de ce bois est un rouge clair mêlé de veines brunes. L'ébénisterie l'utilise avec succès à cause du beau poli qu'il reçoit. Sur les lieux de productions, on en fait des roues d'une seule pièce, des affûts de canon et il y figure habituellement dans les charpentes. Il se vend selon l'usage des places avec 2 p. cent de trait lorsqu'on le pèse.

Bois de crabe. (Voyez CANNELLE GIROFLÉE.)

Bois de Cranganor. (Voyez BOIS DE PAVATE.)

Bois de Cypre. (Voyez BOIS DE RHODES.)

Bois de cyprès.

Latin, LIGNUM CUPRESSUS ; — anglais, CYPRESS-WOOD ; — allemand, ZYPRESSEN HOLZ ; — espagnol, LENO DE CIPRES.

Ce bois provient d'un arbre de la *Monoécie monadelphie* de Linné. Il est résineux, dur, serré, incorruptible et propre à faire des pilotis ; sa couleur est d'un rouge plus ou moins pâle parsemé de veines brunes ; son odeur est suave, pénétrante et se rapproche de celle du santal citrin.

Bois de Cytise *des Alpes*. (Voyez ÉBÈNE).

Le **bois dur** ou **rustique** est celui qui a le fil gros ; les terres fortes à fonds pierreux et sablonneux le produisent ordinairement.

Le **bois d'équarrissage** est celui qui est propre à recevoir la forme d'un parallélipipède; il ne s'équarrit point de bois d'un volume inférieur à 160 millimètres.

Le **bois de déchirage** ou **déchiré** est celui qui provient de quelque ouvrage mis en pièces à cause de sa vétusté.

Le **bois en défends** est celui qui, reconnu de belle venue par le gouvernement, ne peut être coupé que par son autorisation.

Bois d'enfonçure. (Voyez MERRAIN.)

Le **bois demi-flotté,** qu'on appelle aussi *bois de grave*, est le bois à brûler qui croît dans les terrains graveleux et pierreux et qui, subissant un charroi dans l'eau, y séjourne moitié moins que les flottés.

Le **bois déversé** ou **gauche** est le bois équarri qui n'est pas droit par rapport à ses côtés et à ses angles.

Le **bois de dentelle** est le bois d'un arbrisseau de la *Décandrie monogynie* de Linné, qui croît à Saint-Domingue et à la Jamaïque. Les fibres qui forment son écorce sont entrelacés et croisés régulièrement et assez finement pour qu'on puisse en former des garnitures de robes et des manchettes. Les insulaires en font aussi des nattes et s'en servent comme de liens. Du reste, ce bois est trop mou et de trop faibles dimensions pour être utilisé dans les arts.

Bois d'ébène.

Latin, LIGNUM EBENUS; — anglais, EVONY-WOOD, EBONY-WOOD; — espagnol, LINO EBEMO; — portugais, PAO DE EVANO O EBANO; — italien, LEGUO DE EBANO.

ÉBÈNE NOIR DE MAURICE,	ÉBÈNE VERT,
ÉBÈNE NOIR DE PORTUGAL,	ÉBÈNE JAUNE,
ÉBÈNE ROUGE,	ÉBÈNE DES ALPES.

Ces bois proviennent de beaux et grands arbres placés par Linné dans sa *Diadelphie décandrie* et qui croissent abondamment aux Indes-Orientales, en Afrique et en Amérique. On en distingue plusieurs espèces qui fournissent au commerce diverses qualités connues sous les noms d'ébène noir de Maurice, ébène noir du Portugal, ébène rouge, ébène vert, ébène jaune et ébène faux.

L'ébène noir de Maurice nous vient de l'Inde, de Madagascar et de l'île de France; il tient le premier rang dans le com-

merce. Sa couleur est d'un noir superbe; ses madriers sont d'une longueur plus ou mois gigantesque sur un diamètre de 100 à 650 millimètres. Il est compact et pesant; son grain est fin et très serré; aussi prend-il un très beau poli; ses billes sont souvent fendues et présentent quelques veines blanches; on devra donner la préférence à celles qui présenteront les plus fortes dimensions en longueur comme en épaisseur et dont la couleur noire sera la plus uniforme et la plus foncée.

L'ébène du Portugal, malgré son nom, nous est fourni par le Brésil. Ses madriers sont de bien moindres dimensions que ceux de Maurice, et sa couleur, quoique très noire, est presque toujours nuancée de veines verdâtres qui lui donnent un aspect d'un gris foncé ou violacé. Ils sont quelque fois en quartiers de toutes longueurs, ce qui en diminue la valeur; quand ils se présentent avec un fond noir veiné de rouge, on leur donne le nom d'ébène noir du Portugal veiné de rouge.

L'ébène rouge est connu sous le nom de *grenadilla.* (Voyez ce mot.)

L'ébène vert, qu'on nomme aussi *bois d'évilasse*, est tiré du bignone à ébène de la *Didynamie angiospermie* de Linné, qui croît dans l'Amérique-Méridionale; son bois est gras et d'une couleur verdâtre, mélangée de larges veines blanches, qui se rembrunissent en vieillissant; son grain fin et serré et son agréable couleur le font rechercher des tourneurs et des couteliers pour former des manches de sabres, de couteaux et de canifs. Il a en outre la propriété de donner une belle couleur vert-tendre; Tabago et Ceylan en fournissent de très estimés.

L'ébène jaune n'est qu'une variété de l'ébène vert; on doit toujours le choisir d'une couleur bien prononcée.

Toutes ces espèces d'ébène se vendent au poids net sous la déduction de 2 p. 100 de trait.

Il circule encore dans le commerce quelques autres ébènes, tels que l'ébène de Crète, des Alpes, de Plukenet, de la Jamaïque, d'Orient, d'Aloès, etc., mais ils sont trop peu connus pour que nous nous attachions à les décrire; seulement nous dirons que l'ébène des Alpes ou faux ébène n'est autre que le cytise, arbrisseau de la *Diadelphie décandrie* de Linné, dont le bois est dur et de couleur sombre et dont la coupe transversale présente des couches médullaires interposées qui forment à l'œil des

dessins de dentelle où la couleur verte domine. L'ébénisterie en placage peut en obtenir d'agréables effets en le mariant avec d'autres bois. Le faux ébénier figure peu dans le commerce; il s'achète au morceau et non au poids.

Les **bois échauffés** sont ceux qui ont des taches rouges et noires, signes certains qu'ils commencent à se gâter. Quelques personnes les nomment aussi bois pouilleux.

Les **bois d'échantillon** sont ceux dont on se sert comme de types pour toutes les dimensions déterminées.

Le **bois échappé** est le bois flotté qui a été déposé dans les terres par des crues d'eau ou des inondations.

Le **bois en étant** désigne tout bois debout et sur pied, en état de croissance.

Le **bois encroué** est l'arbre tombé sur un arbre de réserve dans lequel ses branches se trouvent embarrassées.

Le **bois d'entrée** signifie dans le langage des eaux et forêts le bois dont quelques branches sont sèches et les autres vertes. La coupe en est ordinairement défendue.

Bois d'épine. (Voir BOIS DE CORNOUILLER.)

Bois d'épine-vinette.

Latin, LIGNUM ESPINA ACIDA; — anglais, BARBERIES-WOOD; — allemand, BERBERIS HOLZ, SAURACH HOLZ, BERBISBEERN HOLZ, SALSENDORN HOLZ, ESSIGDORN HOLZ; — espagnol, LENA DE OXIA CANTA, PILTRITERO, BERBERIS; — portugais, LENHO PITRITEIRO UVA SPIM; — italien, LEGNA DI CRESPINO BERBERO.

Le **bois d'épine-vinette** nous est fourni par un arbrisseau de l'*Hexandrie monogynie* de Linné. Il est d'une consistance peu ouvrable et l'on ne s'en sert que pour son principe colorant en jaune; sa racine est extrêmement généreuse en couleur. On devra choisir ce bois nouvellement cueilli, d'une couleur jaune serin vive, d'une qualité saine et rebuter celui qui serait terne ou vermoulu. Ce bois et sa racine se vendent au poids net sans trait.

Le **bois épineux des Antilles** appartient à un petit arbrisseau qui croît aux Amériques, peu ou point connu et auquel nos botanistes prêtent une écorce noirâtre en dehors ; son bois, affirme-t-on, est d'un beau jaune qui produit une couleur semblable à celle du safran.

Bois d'érable.

Latin, LIGNUM ACER; — anglais, ERABLE-WOOD, MAPLE-WOOD; — allemand, AORN HOLZ; — espagnol, PALO DE ARCE; — portugais, PAO DE ACER; — italien, LEGNO DE ACERO.

ÉRABLE CHAMPÊTRE.	ÉRABLE GRIS ONDULÉ.
ÉRABLE SYCOMORE.	ÉRABLE MOUCHETÉ.
ÉRABLE VIRGINIE.	ÉRABLE ARGENTÉ.
ÉRABLE DE NORWÈGE.	

Le **bois d'érable** nous est donné par un grand arbre de la *Polygamie monoécie* de Linné, dont les botanistes reconnaissent dix espèces et qui croît également dans toute l'Europe et dans toute l'Amérique, en variant néanmoins suivant le climat qui le produit.

L'emploi infini de ce bois mérite l'attention du commerce, sous le rapport des avantages qu'il procure aux industriels, lesquels l'ont classé comme nous l'avons indiqué en tête de cet article.

L'**érable champêtre** présente un bois blanchâtre et d'un grain serré; il prend un beau poli, ce qui fait qu'on l'emploie en menuiserie pour les dessus de tables, les montures de scie et les manches d'instruments en tout genre. Il est très commun en France.

L'**érable sycomore** vient dans toute l'Europe et notamment en France, en Allemagne et en Suisse où il se propage de lui-même dans les bois escarpés; quoiqu'il présente le même grain et la même couleur que l'érable champêtre, les luthiers lui donnent la préférence pour la confection de tous les instruments à cordes, sans doute parce qu'il rend des ondulations plus prononcées. Ces deux espèces de bois se vendent à la bille et au nombre et non au poids.

L'**érable de Virginie**, qui est aujourd'hui répandu en France, s'élève à une hauteur prodigieuse; son bois est dur et d'une couleur blanche. Les ébénistes l'emploient avec succès.

L'**érable de Norwège** donne un bois absolument conforme au sycomore.

L'**erable gris ondulé** présente un bois conforme à celui de nos sycomores ondulés; il est comme eux léger et

mou et ses fibres dessinent des zig-zags argentés et luisants. Il est quelquefois d'un gris accidenté par des veines plus ou moins colorées. Ce bois circule dans le commerce en madriers ou en planches de fortes dimensions.

L'**érable moucheté** a un bois dur, serré, blanc, moucheté avec assez de régularité et difficile à polir. Ses madriers sont toujours très grands.

L'**érable argenté uni** est d'une blancheur remarquable; il s'en est souvent rencontré des variétés admirables qui le rendent précieux pour les ouvrages de luxe à cause de son reflet brillant.

Tous ces bois d'érable arrivent en madriers d'une forte dimension qui se vendent au poids net avec la réfraction d'usage de 2 p. cent de trait.

On donnera la préférence à l'érable dont les madriers seront sains, sans gerçures et qui présenteront à la sonde les dessins les plus agréables.

Le **bois d'éventail** comprend les flèches et les maîtres brins d'ivoire ou de bois dont on se sert pour monter un éventail.

Bois d'évilasse. (Voyez ÉBÈNE VERTE.)

Bois de fente. (Voyez BOIS DE REFENTE OU REFENDU.)

Faux Ébènier. (Voyez ÉBÈNE.)

Bois de fau. (Voyez BOIS DE HÊTRE.)

Bois de fayard. (Voyez BOIS DE HÊTRE.)

Bois de Fernambouc. (Voyez BOIS DE BRÉSIL.)

Bois de fer.

Latin, LIGNUM FERRI; — anglais, IRON-WOOD; — allemand, EISENHOLZ; — espagnol, PAO DE HIERRO; — portugais, LENHO DE FERRO; — italien, LEGNO DI FERRO.

BOIS DE FER BESSI.	BOIS DE FER NAGAS.
— — BRYXCILE.	— — ROBINIA.
— — GÉNIPAYER.	— — STADMANE.
— — MÉTROSIDÉROS.	

Le **bois de fer** est le nom générique que l'on donne à une série étendue de bois très durs, pouvant servir comme ce métal à faire des instruments tranchants. Les arbres qui les produisent

sont, à Cayenne, le *Robinia panacoco* de la *Diadelphie décandrie* de Linné; à la Martinique, le *Siterodentre* ou *Sideroxyle* de la *Tétandrie monogynie*; le *Bessi*, grand arbre non classé des îles Moluques; le *Barixyle*, grand arbre de Cochinchine de la *Décandrie monogynie*; le *Génipayer* d'Amérique de la *Pentandrie monogynie*; le *Métrosidéros* de la Nouvelle-Hollande de l'*Icosandrie monogynie*; le *Nagas* ou *Maghas* de la *Polyandrie monadelphie*, et enfin le *Stadmane* de l'*Octandrie monogynie* de Linné.

Le **bessi** est en usage pour les charpentes aux îles Moluques : ce bois est rouge, dur, plombant, d'un grain fin et serré et susceptible de prendre un très beau poli.

Le **barixyle** croît à la Cochinchine : son bois est extrêmement dur, très droit et très lourd; sa couleur est rousse et il reçoit un beau vernis. Il serait plus employé dans l'ébénisterie si la difficulté de le travailler ne retenait pas l'outil le plus tranchant.

Le **génipayer** des Amériques présente un bois très dur, d'une couleur gris de perle, d'un grain très fin et susceptible d'être parfaitement poli. On l'utilise dans les montures de fusils, les brancards, etc.

Le **métrosidéros** de la Nouvelle-Hollande est d'une couleur brune avec quelques veines plus ou moins foncées, d'un grain fin et serré et d'un emploi pareil à celui du précédent.

Le **nagas** ressemble à peu près au métrosidéros. Sa fleur entre dans plusieurs sachets d'odeur.

Le **robinia panacoco** se rapproche de l'acacia d'Europe, mais il est infiniment plus dur.

Le **stadmane** vient de l'île de France. Son bois est très dur, d'une couleur rougeâtre et d'un grain très serré. Il est susceptible de prendre un beau poli.

Tous ces bois de fer, rouges, bruns, jaunes ou verdâtres, sont très durs, très pesants, très compactes et d'une solidité extrême. Ils circulent dans le commerce en madriers de fortes dimensions qui se vendent au poids, d'après l'usage des bois de teinture.

Bois de fièvre. (Voyez QUINQUINA.)

Le **bois de figuier** appartient à un arbre de moyenne

grandeur de la *Polygamie triœcie* de Linné. Ce bois est blanc, léger, peu serré et très sujet au retrait, aussi est-il peu employé.

Le **bois flacheux** ou **flache** est celui qui ne peut être équarri sans beaucoup de déchet et dont les arêtes ne sont pas vives.

Les **bois carrés flacheux** sont ceux qui ont des flaches et qui n'ont pas pu bien s'équarrir à raison de la présence de l'aubier sur l'équarre ; aussi lorsqu'on mesure les bois carrés on doit diminuer de leur grosseur d'après les flaches qui s'y rencontrent.

Le **bois à faucillon** est celui que l'on coupe dans les taillis avec la serpette.

Bois de fouteau. (Voyez BOIS DE HÊTRE.)

Bois de fayard. (Voyez BOIS DE HÊTRE.)

Bois de Frêne.

Latin, FRAXINUS EXCELSIOR ; — anglais, ASH, ASH-TRÉE ; — allemand, ESCHE ; — espagnol, FRESNO ; — portugais, FREIXO ; — italien, FRASSINO.

Le **bois de frêne** est produit par un arbre de la *Polygamie dioécie* de Linné. Il est blanc, dur et élastique ; on l'estime beaucoup à cause des loupes dont presque tout son tronc est couvert, à tel point que souvent le bois uni disparaît. Ces loupes présentent d'assez jolis dessins et sont employées dans le placage. On distingue trois variétés : la loupe blanche, la loupe rousse ou jaune et la loupe brune.

La loupe blanche a des dessins frisés et plus tigrés que ceux de la loupe rousse ; elle est aussi plus saine. Comme le contact de l'air la jaunit en peu de temps, il sera bien de l'en préserver.

La loupe rousse ou jaune est plus estimée que la loupe brune à cause de ses dessins qui sont plus agréables. Elle sert peu comme bois de placage, mais beaucoup comme bois massif pour la confection des chaises, des fauteuils et des pieds de meubles ; partout enfin où il faut un bois solide et nerveux.

La loupe brune est presque toujours traversée par des veines pourries, lorsqu'elle provient d'un vieil arbre. Elle n'est guère employée que par les tourneurs. Voici quelles sont ordinairement les positions de ces loupes : la loupe blanche se trouve à l'exté-

rieur de l'arbre, la jaune dans le cœur du bois, vers la sommité du tronc, et la brune dans le cœur du pied de l'arbre.

Le bois de frêne se vend au madrier et au nombre et non au poids.

Le **bois fusain,** qu'on nomme aussi *Bonnet de Prêtre*, est fourni par un petit arbre de la *Pentandrie monogynie* de Linné, que l'on cultive en France, en Suisse et en Allemagne. Ce bois est raide et filé, d'une petite dimension et d'une couleur qui imite celle du buis ; il est précieux pour la sculpture et pour la fabrication des règles, des pieds de roi, des fuseaux, des lardoires, des cure-dents, etc. ; les luthiers en font également usage et son charbon entre dans la poudre à canon.

Ce bois se vend au nombre de troncs et de branches et non au poids.

Les **bois de fut ou de fusils** sont des morceaux de bois de la dimension voulue pour faire un fusil complet.

Bois de fustik. (Voyez BOIS JAUNE.)

Bois de Fustock. (Voyez BOIS JAUNE DE CUBA.)

Bois de fustet.

Latin, COTINUS CORIARIA ; — anglais, VENICE-SHUMAC ; allemand, FISETHOLZ, FUSIEL, FUSTET ; — espagnol, PALO FUSTETE, — portugais, PAO FUSTETE ; — italien, LEGNO SCOTANO, ISCOTANO, SCODANO, ROSSOLO, SGODENO.

Le **bois de fustet** provient d'un arbrisseau qui croît en Italie, en Hongrie, en Espagne et en Provence. Linné l'a placé dans sa *Pentandrie trigynie*.

La hauteur de cet arbrisseau ne dépasse pas 2 mètres et demi ; sa tige est jaune et semée de lignes vertes ; son écorce est d'un rouge obscur ; il jette des rameaux ronds auxquels sont attachées des feuilles larges, veineuses, presques rondes, unies et vertes ; ses fleurs naissent aux sommités des branches, disposées en grappes molles comme de la laine et d'une couleur obscure tirant sur le purpurin. Chaque fleur a cinq pétales disposés en roses, à laquelle succèdent des graines grosses comme des lentilles, en forme de cœur et tour-à-tour rouges, brunes ou noires ; sa racine est ligneuse.

Ce bois circule dans le commerce en baguettes ou en branches

plus ou moins tortueuses, souvent réunies à une portion de leurs racines. On devra préférer les branches de fortes dimentions qui seront le mieux mondées de leur aubier et qui auront été arrachées récemment.

En médecine, on emploie les semences, les feuilles et le bout des branches tendres comme remèdes astringents, rafraîchissants, dessiccatifs et vulnéraires.

En teinture, on extrait de ce bois des couleurs jaunes, rouges et orangées. Avec une addition d'alcali et de cochenille on en obtient des écarlates jaunes et des aurores. Ses feuilles peuvent remplacer le sumac.

L'Italie est la contrée qui fournit la plus grande quantité de fustet au commerce ; sa qualité est la plus estimée. Il se vend au poids net sans trait.

Le **bois de futaie** comprend tous les bois qui ne se vendent point par coupe réglée comme les taillis et qu'on laisse croître de quarante jusqu'à deux cents ans. Les bois qui dépassent ce chiffre se nomment bois sur le tout.

Bois de garou.

Latin, LIGNUM DAPHNE MEZEREUM ; — anglais, MEZEREON WOOD ; allemand, SELDELBAST HOLZ ; — espagnol, PALO DE TORVISCO ; — portugais, PAO DE TROVISCO.

Ce bois, qu'on nomme aussi *bois garouille*, *bois gentil* ou *sain-bois*, est produit par un petit arbuste de l'*Octandrie monogynie* de Linné, très connu dans le Languedoc. C'est principalement de son écorce qu'il est fait usage en médecine; autrefois on la faisait mollir dans l'eau ou dans le vinaigre, mais comme cette macération affaiblissait les qualités de l'écorce en dissolvant une partie du principe vesicant, on y a renoncé ; aujourd'hui on reçoit l'écorce du garou telle que la nature la produit et fraîchement récoltée sur les branches. Ces écorces nous arrivent en morceaux d'un mètre ou 1 mètre et demi de long sur 25 à 50 millimètres de large, pliées par le milieu et mises en bottes.

Elles sont revêtues d'un épiderme demi-transparent, d'un gris foncé, crispé ou ridé transversalement par l'effet de la dessiccation et uniformément marqué de distance en distance de petites taches blanches tuberculeuses. Sous cet épiderme est un tissu de fibres longitudinales d'une grande tenacité, suscepti-

bles d'être filées comme le chanvre. L'intérieur de cette écorce est uni et d'une couleur jaune paille. L'odeur du garou, quoique faible, est nauséabonde; sa saveur est âcre et corrosive.

On doit choisir le bois de garou récemment cueilli et garni de son écorce. La pharmacie l'utilise comme épispastique depuis le milieu du siècle dernier, sa structure particulière ne permettant pas qu'on l'emploie dans les arts et métiers. Il se vend au poids ainsi que son écorce, sans aucun trait ni boni.

Bois de garouille. (Voyez BOIS DE GAROU.)

Bois de Gayac.

Latin, LIGNUM GACAJACUM; — anglais, LIGNUM VITAE, GUAIACUM-WOOD; — allemand, POCK HOLZ, POCGEN HOLZ; — espagnol, GAGAYAACO, PALO GAYAC O GAYACAN, PALO FERRY PALO SANTO; — portugais, GUAYACO, PAO SANTO, PAO DES ANTILLAS; — italien, GUAJACO, LEGNO SANTO.

Ce bois, qu'on nomme aussi *bois saint*, est produit par un arbre de la *Décandrie monogynie* de Linné, de la grandeur du noyer, qui croît dans les Indes et dans les Amériques. Dans le commerce, on distingue deux espèces de bois de Gayac; le blanc et le noir.

Le blanc nous est fourni par toutes les colonies espagnoles, portugaises et françaises; il nous arrive en bûches de 12 mètres de long sur 15 décimètres de diamètre. Il est dur, compacte, pesant, de couleur foncée, brun vers le cœur et blanc en tirant vers l'écorce qui est grise, de nature résineuse et qui se détache facilement du bois.

Le gayac noir nous est envoyé par le royaume d'Haïti en billes ou en madriers de dimensions diverses de 2 mètres à 2 mètres et demi de long sur 160 millimètres à 80 centimètres de diamètre; sa couleur est uniforme dans tout son diamètre; elle est d'un brun sombre tirant sur le noir qui lui a valu sa qualification. Ce gayac est encore plus dur, plus serré et plus plombant que le précédent; il est aussi beaucoup plus estimé chez les ébénistes, les poulieurs et les corroyeurs qui en forment des chevalets pour amincir leurs cuirs.

Le bois de Gayac se vend au poids net sur la déduction d'un ou de 2 p. 100.

Le **bois gelif** ou **gelivé** comprend tous les bois dont les gerçures ou les fentes sont causées par la gelée.

Bois de Genièvre.

Latin, LIGNUM JUNIPERI ; — anglais, PUNIPER-WOOD ; — allemand, GENEVER ; — espagnol, PALO DE HENEBRO ; — portugais, PAO DE BAGAS DE CIMBRO ; — italien, LEGNO DI GINEPRO.

Le bois de genièvre, de *genevrier* ou de *genèvre*, est produit par un arbrisseau de la *Diœcie monadelphie* de Linné. Il est cultivé en Afrique, en Italie, en Espagne et dans les pays Méridionaux de la France ; il se plaît dans les lieux incultes ; son bois est recherché par les tourneurs et les tabletiers à cause de son odeur douce et agréable qui, jointe à la finesse de son grain et de son veinage, le mettent à même d'obtenir beaucoup plus d'emploi qu'on ne lui en a donné jusqu'à ce jour, faute de ne l'avoir pas assez étudié.

Il se vend à la bille, au nombre ou par blocs et non au poids.

Bois gentil. (Voyez BOIS DE GAROU.)

Bois de girofle. (Voyez CANNELLE GIROFLÉE.)

Le **bois gisant** signifie tous les bois coupés et abattus, couchés sur terre dans les forêts.

Bois de granganor. (Voyez BOIS DE SASSAFRAS.)

Le **bois de gravier** est celui qui croît dans les endroits pierreux et graveleux.

Bois de grenadille.

Latin, LIGNUM TANIONIUS LITTORÇA ; — anglais, GRENADILL-WOOD ; — allemand, GRENADILL HOLZ ; — espagnol, PALO GRANADILLA.

BOIS DE GRENADILLE VRAI. BOIS DE GRENADILLE VERT BATARD. BOIS DE GRENADILLE BLOND BATARD.

Le **bois de grenadille** provient d'un arbre qui n'a pas encore été classé par nos botanistes. On suppose cependant que le *taniomus littorea* que Rumphe désigne comme ayant son bois d'une couleur rouge-brun, pourrait bien être le producteur du grenadille. Dans ce cas, il pourrait être admis dans la *Gynandrie pentagynie* de Linné. Ce bois circule dans le commerce en billes de 1 mètre à 2 mètres et demi de longueur sur 80 à 200 millimètres de diamètre. On en distingue trois variétés.

Le **vrai grenadille** est compacte, très dur et extrêmement lourd ; son cœur est coloré en brun rougeâtre ou en brun verdâtre et moiré d'un vert plus pâle. Ce bois est très facile à fen-

dre, aussi préfère-t-on celui qui est recouvert de son aubier et de son écorce.

Le **grenadille vert bâtard** est en bûches de même longueur, mais d'un diamètre un peu plus fort ; sa couleur verte est si rembrunie qu'elle tire un peu sur le noir. Il arrive presque toujours sans aubier et sans écorce ; il est très compacte, très dur et susceptible de recevoir un beau poli.

Le **grenadille blond bâtard** a son aubier jaunâtre et léger ; son cœur est d'un vert roussâtre clair. Il est lourd, dur, serré et, comme le précédent, susceptible de recevoir un beau poli ; ses billes sont néanmoins bien moins fortes que celles du grenadille vert.

Tous ces bois sont fort recherchés dans l'ébénisterie et la marquetterie ainsi que pour les ouvrages de tour. Les luthiers en font les flûtes, les clarinettes et les flageolets les plus estimés. Ils se vendent au poids net avec un boni de 2 p. cent de trait.

Le **bois grisard** est une variété de bois de peuplier. (Voyez BOIS DE PEUPLIER.)

Le **bois en grume** est celui qui n'est point équarri et qu'on emploie dans toute sa grosseur dans les pilotis.

Bois de guinier.

Latin, LIGUM CERASUS ; — anglais, ARD CAARRY WOOD ; — allemand, HERZKIRSCHEN HOLZ ; — espagnol, PALO DEL CERASA GARASAL, CARROFAL ; — portugais, PAO DE GINJA GARRASSAL ; — italien, LEGNO DI CIRIEGIA MARCHIANA.

Le **bois de guinier**, qu'on nomme aussi *Bigareau*, provient d'un arbre de *l'Icosandrie monogynie* de Linné qui n'est qu'une variété de cerisier. Son bois est cependant plus dur, plus serré et sa couleur plus ou moins foncée est d'un vert d'olive ; il présente quelquefois des nœuds qui sont très estimés et que les menuisiers recherchent pour en former une infinité de meubles. Ce bois est sujet à se piquer, mais on le préserve de ce défaut en le cirant après l'avoir bien poli.

Il se vend au madrier et au nombre, mais non au poids.

Bois de gui de chêne.

Latin, VISCUS QUERCINUS; — anglais, MISTETOE WOOD; — allemand, MISTEL HOLZ, KENSTER HOLZ AFFONLTED HOLZ, MARENTACK HOLZ, ELCHENMISTEL; — espagnol, LINA MUERDAGO, VISCO CUERCINO; — portugais, VISGO, VISCO; — italien, VISCHIO.

Le **bois de gui de chêne** provient d'un arbrisseau parasite de la *Diœcie tétrandrie* de Linné, qui prend naissance et se nourrit sur le tronc ou sur les grosses branches du chêne, du pommier, du poirier, du saule, du tilleul, du peuplier, du néflier, du cognassier, du châtaignier, du prunier sauvage, du sorbier, du coudrier, de l'églantier, de l'aubépine, du hêtre, et de beaucoup d'autres arbres encore. Le gui croît à la hauteur de 600 millimètres. Les grives sont très friandes de son fruit dont elles contribuent à reproduire l'espèce en déposant sur les branches de l'arbre leurs excréments auxquels s'attache la graine, ce qui donne lieu à de nouvelles productions. Le gui n'a point de racines apparentes; il se trouve confondu dans la substance de l'arbre qui le possède; sa tige prend sa direction du haut en bas; elle est de la grosseur du doigt, dure, pesante, ligneuse, d'une couleur brune, rougeâtre en dehors et blanche et rougeâtre en dedans. Elle pousse plusieurs rameaux ligneux, pliants et entrelacés; ses feuilles sont apposées deux à deux, oblongues, épaisses, dures, nerveuses, arrondies par le bout et de couleur verte pâle; ses fleurs naissent aux nœuds des branches; elles sont petites et jaunâtres; ses fruits sont de petites boules rondes ou ovales, molles, conformes en tout aux petites groseilles blanches et remplies d'un suc visqueux qui sert à faire la glu. Sa semence est aplatie et en forme de cœur.

Le gui de chêne a été long-temps en vogue pour les convulsions des enfants et pour l'épilepsie. On s'en sert encore dans la dyssenterie, en ayant soin de le choisir toujours dur, pesant, bien gros et bien sain; il faut qu'il soit aussi venu sur le chêne, et pour s'en assurer, on doit exiger qu'il tienne encore à une branche de cet arbre.

Il se vend au poids net sans déduction de trait.

Le **bois de haut revenu**, qu'on désigne aussi sous le nom de bois de *demi-futaie*, est celui qui est sur pied depuis quarante ou soixante ans.

Bois de hêtre.

Latin, LIGNUM FAGUS ; — anglais, BEECH-WOOD ; — allemand, BUCHEN HOLZ ; — espagnol, TABLAS DE HAYA; — portugais, TAVAS DE FAIA ; — italien, TAVOLE DI FAGGIO.

Le **bois de hêtre,** qu'on nomme aussi *bois de fayard* et *bois de fau,* nous est fourni par un arbre de la *Monoécie polyandrie* de Linné; il est très gros et très élevé, aussi est-il compris dans les hautes-futaies.

Son bois est léger, uniforme, d'une texture peu serrée, d'une couleur blanche ou jaune rougeâtre et présentant les mêmes nuances que le noyer lorsqu'il a subi les préparations de l'ébéniste. Ses fibres longitudinales le rendent facile à fendre. Sur pied il est très cassant, mais il devient flexible quand on le débite en planche. Il prend mal le poli.

Le bois de hêtre est employé et reconnu très bon pour le chauffage; on lui attribue même la faculté de donner un quart de chaleur de plus que celui de chêne; ses cendres sont aussi plus alcalines et son charbon plus ardent. La construction navale l'emploie avec avantage. Les menuisiers, les tourneurs, les boisseliers, etc., en retirent des objets précieux pour l'usage habituel des ménages.

Ce bois se vend au madrier et au nombre et non au poids. On devra le choisir sain et non attaqué par les insectes, ce qui arrive assez ordinairement.

Bois de houx.

Latin, LIGNUM AQUIFOLIUM ; — anglais, HOLLY-WOOD ; — allemand, HECAPALMEN-HOLZ ; — espagnol, PALO DE ACEBO ; — portugais, PAO DE ACEVINHO ; — italien, LEGNO DI AGRISOLIO.

Le **bois de houx** provient d'un arbrisseau de la *Tétrandie tétraginie* de Linné. Son bois est très blanc, très pesant, dur, noueux, d'un grain très fin et susceptible de prendre un beau poli. En cet état, il imite l ivoire comme le marronnier. Quand ce bois est vieux, la circonférence en devient blanche et le fond noirâtre; l'ébénisterie le recherche pour ses plus beaux placages. Malheureusement ses faibles dimensions ne permettent pas de l'employer dans des travaux d'un grand volume; mais l'industrie agricole a promis avant peu d'en fournir des madriers de forte capacité. On devra faire choix du bois de houx le plus sain, le plus sec et qui présentera le plus fort diamètre. Il se vend au madrier et au nombre.

Bois d'If.

Latin, LIGNUM TAXUS; — anglais, YEW-WOOD; — allemand, EIBEN HOLZ EIBENBAUM-HOLZ; — espagnol, PALO DEL TEXO, TEXON; — portugais, PAO DEL TEIXIO; — italien, LEGNA DI TASSO.

BOIS D'IF UNI. BOIS D'IF NOUEUX.

Le **bois d'If** a pris naissance dans un arbre de la *Dioécie monadelphie* de Linné, qui offre quelque rapport avec le sapin et le picea.

Ce bois est rougeâtre et veineux, très dur et très fort, flexible et presque incorruptible à cause de la résine qu'il renferme. Il sèche promptement et avec peu de retrait; il reçoit facilement le vernis et prend un lustre brillant. Son aubier est d'un beau jaune et s'emploie avec avantage.

Le commerce distingue deux variétés d'if, l'uni et le noueux.

L'**if uni** ou *if sapin* croît dans les terrains gras et humides; son bois est ordinairement rayé par des couches annuelles plus ou moins rapprochées. Les couteliers, les bimbelotiers et les menuisiers en forment des manches de couteaux, des jouets d'enfants, des règles et des boîtes légères.

L'**If noueux** présente un bois plus ou moins chargé de nœuds et de ronces, suivant les accidents de sa croissance ou le terrain qui l'a produit. Celui qui est venu dans un terrain ferrugineux offre une teinte violette, occasionnée quelquefois par la présence de quelques clous. L'if noueux est garni du haut en bas d'une multitude de petites branches; il est employé dans le placage où sa couleur, son lustre et son poli produisent des effets de la plus rare beauté. Il est très difficile à travailler.

Ce bois se vend au madrier et au nombre et non au poids.

Bois Indien. (Voyez BOIS DE GAYAC.)

Bois d'Inde. (Voyez BOIS DE CAMPÊCHE.)

Bois des Antilles. (Voyez BOIS BRÉSILLET.)

Bois de la Jamaïque, (Voyez BOIS DE CAMPÊCHE.)

Bois du Japon. (Voyez BOIS DE SAPAN.)

Les **bois des Iles** se composent de tous les bois exotiques, de teinture ou d'ébénisterie. Cette désignation générique est souvent mal appliquée, car beaucoup de ces bois nous viennent

des continents américains ; mais l'usage du commerce a force de loi.

Bois de Jasmin, (Voyez BOIS DE CITRON.)

Bois Jaune.

Anglais, FUSTICK ; — allemand, GELB HOLZ FUSTICK HOLZ ; — espagnol, PALOAMARILLO, PALO DE JAMAÏCA ; — portugais, PAO AMARELLO ; — italien, LEGNO GIALLO.

BOIS JAUNE DE CUBA.	BOIS JAUNE DE CÔTE-FERME.
— DE TAMPICO.	— DES INDES-ORIENTALES.

Le **bois jaune,** connu aussi dans le commerce sous le nom de *Fustique*, provient d'un arbre dont Linné n'a fait aucune mention et que Miller croît être le *Morus tinctoria* qui croît dans presque toutes les Amériques et principalement aux Indes-Occidentales, dans l'Amérique Septentrionale et aux Antilles.

Il circule des bois jaunes de toutes provenances qu'on a cru devoir classer de la manière qu'ils sont désignés plus haut pour les distinguer dans les prix-courants, en raison de leurs qualités réciproques.

Le **bois jaune de Cuba** prend à juste titre le premier rang dans le commerce ; il nous arrive de l'île de Cuba en bûches de 80 à 1300 millimètres de longueur sur 400 à 210 millimètres de diamètre. Ces bûches sont soigneusement dégagées de leur aubier, d'une couleur jaune rembrunie à l'extérieur, sciées et unies à leurs deux bouts d'une façon régulièrement perpendiculaire.

Ce bois présente à la sonde une couleur jaune garancée qui figure un mélange de petites veines jaunes et oranges. Ces couleurs démontrent sa bonne qualité ,et font espérer au teinturier un riche rendement.

On devra s'attacher au bois jaune de Cuba qui réunira les perfections que nous venons de décrire et rebuter celui dont la couleur se rapprochera de celle du jaune serin.

Le **bois jaune de Tampico** est toujours en bûches plus allongées que celui de Cuba, de 300 à 650 millimètres. Leur diamètre est à peu près le même, seulement les bouts de ces bûches sont toujours sciées d'un côté et se présentent quelquefois de l'autre sous la forme d'un coin obtus. Sa couleur n'est pas égale-

ment partout répartie comme dans celui de Cuba, mais la superficie de ces bûches a un reflet d'un jaune plus vif qui leur a valu souvent une préférence de la part de quelques consommateurs; malgré cela, l'expérience a suffisamment reconnu que leur rendement était moindre et elles ne tiennent aujourd'hui que le second rang.

Le **bois jaune de Côte-Ferme** comprend tous les autres bois jaunes des diverses provenances des Antilles. La longueur et l'épaisseur de leurs bûches varient selon les usages de chaque contrée. Mais toutes les dimensions sont bonnes dès que la couleur jaune est vive et le rendement en teinture abondant, ce dont il faudra s'assurer par des infusions comparées avec celles de bois de Cuba et de Tampico.

Le **bois jaune des Indes-Orientales** nous arrive en bûches de très-fortes dimensions ; il est filamenteux, moins compacte et plus léger que les précédents ; sa couleur est jaune verdâtre. Il contient peu de parties colorantes, ce qui le fait employer presque exclusivement dans l'ébénisterie et la menuiserie pour faire des meubles de valeur médiocre, quoiqu'il prenne un assez beau poli.

Tous ces bois jaunes, mis en copeaux, sont susceptibles de perdre leurs vives couleurs lorsqu'ils sont exposés à l'air ou à la lumière, aussi est-il prudent de ne les mettre en cet état ou éfilé qu'au fur et à mesure des besoins momentanés.

Ils se vendent au poids net avec une déduction d'un trait de 2 pour cent.

Bois jaune. (Voyez BOIS DE CITRON et BOIS D'ÉBÈNE.)

Bois de lanum. (Voyez BOIS DE SAPAN.)

Le **bois lavé** est celui à qui on a ôté tous les traits de scie.

Bois de lentisque.

Latin, LIGNUM PISTACIA LENTISCUS ; — anglais, LENTISK WOOD ; — espagnol, LENTISCO.

Le **bois de lentisque** appartient à un arbre de la *Dioécie pentandrie* de Linné, dont la grandeur varie suivant les climats qui le produisent. Ce bois nous est apporté des Indes, de l'Égypte et de l'île de Chio en bûches de diverses dimensions; son aubier est gris et son cœur est blanc; il est résineux, pesant et

difficile à rompre. L'ébénisterie et la tabletterie l'utilisent avec succès à cause du beau poli qu'il est susceptible de recevoir. La médecine l'a reconnu propre à fortifier les gencives et à calmer les maux de dents. Dans les douleurs rhumatismales, on l'emploie aussi en fumigations. Ce bois se vend au poids net sans déduction de trait.

Bois de lettres. (Voyez BOIS DE ROSE.)

Bois de letter-hout. (Voyez BOIS DE ROSE.)

Les **bois légers**, que l'on désigne aussi sous le nom de *Bois blancs*, sont peu solides; ce sont les bois de peuplier, de tremble et de bouleau.

Bois de lilas.

Latin, LIGNUM LILAE; — anglais, THE LILAC WOOD ARABIAN BEAN WOOD PIPETRÉE WOOD; — allemand, SPANICHER HOLZ FLIEDERHOLZ.

Le **bois de lilas** est produit par un arbrisseau de la *Diandrie monogynie* de Linné. Ce bois est dur, compacte et d'un grain très fin; il est plus pesant que le cormier. Sa couleur est grise avec des veines vineuses ou purpurines, de plus il prend un très beau poli; mais il est encore peu employé et on préfère ordinairement le brûler.

Bois de Lima. (Voyez BOIS DE SAPAN.)

Bois de limonier. (Voyez BOIS D'ORANGER.)

Le **bois madré,** qu'on nomme aussi *Bois rustique* ou *nouailleux*, est celui qui est venu dans un terrain graveleux exposé au midi. Il est ordinairement difficile à fendre.

Le **bois merrain** est celui qui s'exploite et se façonne en petites planches plus longues que larges, sans le secours de la scie pour être refendu.

Bois mahaled que les sauvages nomment *Mohaleb*. (Voyez BOIS DE SAINTE-LUCIE.)

Bois de mahogony. (Voyez BOIS D'ACAJOU.)

Bois de maugate. (Voyez BOIS DE SASSAFRAS.)

Bois marbré. (Voyez BOIS DE RHODE.)

Les bois **marmentaux,** qu'on nomme aussi *Bois de touches*,

comprennent tous les bois, tant de haute-futaie que taillis, qui entourent les maisons de campagne pour leur servir d'ornement et que l'on n'exploite point sans une permission expresse des propriétaires.

Bois de marronnier.

Latin, LIGNUM HIPPOCASTANUM ; — anglais, MARROONS-WOOD ; — allemand, MARRONEN HOLZ ; — espagnol, PALO DEL TEJERAS ; — portugais, PAO DE MARONNES ; — italien, LEGNA DI MARONNI.

Le **bois de Marronnier** est produit par un grand arbre de l'*Heptandrie monogynie* de Linné, originaire de l'Asie-Septentrionale et propagé en Europe depuis environ deux cents ans, époque à laquelle ses premiers plants arrivèrent de Constantinople. On en distingue trois espèces ; le marronnier à feuilles rudes, à feuilles unies et à bois puant.

Le bois du marronnier en général est blanc, léger et tendre. Jusqu'en 1830, il avait été constamment destiné au chauffage, quoiqu'il fût reconnu qu'il donnait peu de flamme, peu de chaleur et peu de charbon. Dans certaines contrées cependant on en formait des voliges ou planches de peu d'importance. Aujourd'hui le bois de marronnier figure avec beaucoup d'avantage dans l'ébénisterie qui est parvenue à le polir de manière à faire ressortir le moiré et la blancheur qui le distinguent; aussi l'emploie-t-on dans une multitude d'ouvrages délicats, tels que coffrets, corbeilles ou paniers. Il se vend au madrier et au nombre.

Les **bois médicinaux** comprennent les diverses espèces de bois dont l'usage est applicable à la médecine et à la pharmacie, en dehors de leurs autres emplois.

Bois de mélèze.

Latin, LIGNUM LARIX ; — anglais, LARCH-WOOD ; — allemand, LARCHENBAUM HOLZ ; — espagnol, PALO DEL LARICE, ALERCE ; — portugais, PAO DA LARICO ; — italien, LEGNA DI LARICE, LARESE.

Le **bois de mélèze** est fourni par un grand arbre de la *Monœcie monadelphie* de Linné qui, à juste titre passe pour le géant de nos arbres d'Europe ; il croît en abondance dans le Canada et est très répandu en France où il brave les températures les plus variables et où il vient particulièrement sur les montagnes surchargées de neige.

Son bois est rouge ou blanc, très résineux et plus serré que le sapin; il est moins noueux et brûle plus long-temps; il donne aussi une meilleure braise et résiste plus parfaitement à l'action de l'eau et de l'air, ce qui le fait croire incorruptible. On l'emploie dans les charpentes et l'on en forme des mâts de bateaux; en menuiserie il remplace le chêne dans beaucoup d'ouvrages. En outre, il a la propriété de conserver long-temps son odeur de résine qui est très agréable.

Ce bois se vend au madrier et au nombre et non au poids.

Le **bois méplat** est celui qui est beaucoup plus large qu'épais, comme les membrures que la menuiserie emploie. (Voyez MI-PLAT.)

Bois de merde. (Voyez BOIS DE CACA.)

Bois de merisier. (Voyez BOIS DE CERISIER.)

Le **bois de micocoulier** provient d'un arbre de moyenne grandeur de la *Poligamie monœcie* de Linné, assez semblable à l'orme et dont on distingue trois espèces; le micocoulier à feuilles lancéolées et à fruit noir, à feuilles ovales obliques et à fruit pourpré, et enfin le micocoulier à feuilles ovales, cordiformes et à fruit jaune.

Le premier de ces bois est noirâtre, dur, compacte, pesant et sans aubier; il est souple, tenace, extrêmement pliant et se rompt difficilement; aussi en fait-on des cercles et des cuves de longue durée. Les charrons en forment des brancards et des trains de voiture. Son grain fin et son beau poli le font rechercher des ébénistes et des sculpteurs; les luthiers l'emploient également dans la fabrication de leurs instruments à vent. La racine du micocoulier est plus noire que son bois; elle sert aux couteliers pour faire de très jolis manches de couteaux ou de canifs.

Cet arbre est abondant dans les pays méridionaux de l'Europe.

Le micocoulier de seconde qualité est de même couleur que le premier, mais il est encore plus élastique; aussi les carrossiers le préfèrent-il pour faire les pans des voitures.

Le troisième est très blanc, très dur et d'un grain fin qui le fait rechercher des ébénistes; il reçoit un beau poli.

Tous ces bois de micocouliers se vendent au madrier et au nombre et non au poids.

Le **bois mi-plat** ou *méplat* est beaucoup plus large qu'épais ; il est ordinairement destiné à la menuiserie.

Le **bois mouline** est celui que l'on reconnaît être carié, pourri, corrompu ou dans lequel il se trouve des malandres ou des vers.

Les **bois morts** sont ceux qui ont séché sur pied; les morts-bois sont ceux qui vivent, mais ne portent pas de fruits.

Le **bois de mûrier** est produit par un grand arbre de la *Monoécie tétrandrie* de Linné. On en distingue sept espèces ; mais nous nous bornerons aux deux principales, qui sont le mûrier noir et le mûrier blanc. Le premier donne un bois dont l'aubier est blanchâtre et le cœur jaune ; il est compacte, pliant et dur ; il est de longue durée et noircit en vieillissant. Le mûrier noir peut en tout remplacer l'orme ; il reçoit un beau poli, ce qui le fait rechercher par les ébénistes, les tourneurs et les graveurs; il est aussi excellent comme bois de chauffage.

Le mûrier blanc peut servir aux mêmes usages que le mûrier noir ; il possède les mêmes qualités, quoique moins compact et moins fort. On en fait du merrain pour futailles en le préparant à la scie.

Le bois de mûrier ne se vend pas au poids, mais au madrier et au nombre.

Le **bois de nagas,** qu'on nomme aussi *bois de fer* de Ceylan, est produit par un arbre de la *Monadelphie polyandrie* de Linné qui lui donne le nom de *Mesua ferrea*. Son bois est d'un très fort diamètre ; il est très lourd et très dur; sa couleur est noirâtre; son aubier est jaune ; il peut recevoir un beau poli et offre alors sur un fond brun foncé un pointillé blanc et serré. Son odeur et sa saveur sont analogues à celles du sassafras. Ce bois est peu connu en Europe où il serait employé bien avantageusement en marquetterie ou dans les médicaments en remplacement du sassafras.

Le **bois de néflier** provient d'un petit arbre de l'*Icosandrie pentagynie* de Linné ; il forme la plus belle et la plus nombreuse famille d'arbres et d'arbrisseaux qui se trouve dans la nature. Son bois est dur, ferme, compacte, d'un grain fin et égal, susceptible de prendre un beau poli et de soutenir des frottements récidivés comme le bois de cormier, aussi le fait-on figurer dans

la construction des moulins et les menuisiers l'emploient-ils pour la monture de leurs outils.

Ce bois se vend au tronc et au nombre.

Le **bois néphrétique**, qu'on nomme aussi *bois de coult* ou *bois de tlapalicypathi*, est extrait d'un arbre de la *Décandrie monoginie* de Linné, qui croît en Afrique et dans les Indes-Orientales. Ses feuilles ressemblent à celles des pois chiches; ses fleurs sont grandes et son fruit anguleux est connu sous le nom de semence de ben.

Le bois néphrétique nous est apporté de la Nouvelle-Espagne en gros morceaux sans nœnds. Il est pesant et d'une couleur jaune rougeâtre.

La décoction de ce bois présente un phénomène à remarquer. En la plaçant entre l'œil et la lumière, elle paraît jaune; si au contraire on place la lumière devant elle, la décoction paraît bleue.

Lorsqu'on y ajoute un acide, elle paraît jaune dans tous les sens.

Ce bois a peu d'usages en dehors de son emploi contre les coliques néphrétiques qui lui ont valu son nom.

On a donné le nom de bois néphrétique noir à celui que l'on retire d'un arbre de la famille des *Bignoniacés*, d'après Virez. Son aubier est gris; son bois est brun rougeâtre, presque noir et sans odeur. Sa saveur est un peu âcre.

Il se vend au poids net.

Le **bois de nerprun**, de *Noir-prun* ou de *Bourg-épine*, est produit par un arbrisseau de la *Pentandrie monogynie* de Linné, qui croît souvent à la hauteur de 3 mètres 9 décimètres. Son bois est excellent pour former des échalas; ils durent aussi longtemps que ceux de bois de chêne. Il se vend au nombre et non au poids.

Bois de nerva. (Voyez BOIS DE SAPIN.)

Le **bois neuf** est le bois à brûler qui est transporté dans des bateaux ou sur des charrettes sans avoir été trempé préalablement dans l'eau sur les lieux de consommation.

Bois de Nicaragua.

Latin, LIGNUM NICARAGUA; — anglais, BLOOD WOOD, NICARAGUA WOOD, NICORAGO WOOD; — allemand, BLUT HOLZ, NICARAGUA-HOLZ, UNTER-ROTHOLZ; — espagnol, PALO DE SANGRE, PALO NICARAGUA; — portugais, PAO DE NICARAGUA; — italien, LEGNO ROSO O SANGUIGNO.

Le **bois de Nicaragua** nous vient de Guatimala où l'arbre qui le produit est une variété des *cœsalpinia échinata* de la *Décandrie monogynie* de Linné. La couleur de ce bois est moins belle que celle du Sainte-Marthe. Il circule dans le commerce en bûches de toutes dimensions sillonnées dans leur longueur par des cavités tellement rapprochées qu'il est très difficile d'enlever l'épiderme qui les recouvre, ce qui leur donne une apparence sale et dégoûtante. La couleur de leur cœur ne peut guère s'apercevoir que lorsqu'on a enlevé leurs deux écorces. Ces bûches ont presque toujours leurs extrémités carrées et présentant un cœur rouge de faible diamètre. On devra donner la préférence à celles qui présenteront le moins de crevasses et qui seront le mieux dégagées de leur écorce.

Le commerce distingue ce bois par gros et petit Nicaragna; on ajoute à ce dernier nom celui de *stokfiche;* ces désignations parlent assez d'elles-mêmes pour que nous nous croyions dispensés d'entrer dans d'autres détails; seulement nous dirons que le gros est préférable de même que les bûches les plus régulières, les mieux mondées d'aubier et celles dont le cœur est d'un rouge vif. Le prix du bois de Nicaragua était autrefois de 50 p. 100 moindre que celui de Sainte-Marthe; aujourd'hui, il faut supposer qu'il a gagné dans l'estime du commerce puisqu'il n'est plus coté qu'à 25 p. 100 de moins.

Ce bois, comme tous ceux de teinture, se vend au poids net sous la déduction de 2 p. 100 de trait ou de boni pour le mauvais bois qui peut se trouver ou le déchet dont il est susceptible. On s'en sert pour faire les teintes rouges.

Bois noailleux. (Voyez BOIS RUSTIQUE.)

Le **bois de noisetier** provient d'un arbre du même nom que l'on désigne aussi sous le nom de *coudrier* et que Linné a classé dans sa *Monœcie polyandrie ;* il croît dans toute l'Europe ; on en distingue cinq à six espèces. Le plus commun donne un bois blanc, souvent même d'une couleur de chair; son grain est

plein et très égal, mais tendre, et par cela incapable de recevoir un beau poli; il devient rarement très gros; ses qualités légères et flexibles le font rechercher des vanniers, des tonneliers et des batteurs de laines; les tourneurs en font des étuis et l'on en forme des fagots pour chauffer les fours; son charbon entre dans la composition de la poudre à tirer. Ce bois se vend à la bille et au nombre.

Bois de noyer.

Latin, LIGNUM NACERE; — anglais, WALNUT-TREE; — allemand, NUSSBAU HOLZ; — espagnol, NOGAL, NOGUERA; — portugais, NOGUEIRA; — italien, LIGRNO DI NOCE.

Le **bois de noyer** est extrait d'un grand arbre de la *Monœcie polyandrie* de Linné, dont on distingue six variétés; il croît dans tous les pays Méridionaux de l'Europe et à soixante ans arrive à sa perfection. Son bois est plus ou moins poreux, gras et fort liant; sa coupe s'effectue assez bien en tous sens; il est flexible et sèche avec peu ou point de retrait. Le commerce en distingue seulement deux espèces, le noyer blanc et le noyer noir ou d'Auvergne. Le premier est moins recherché que le second; il est d'une couleur sombre veinée de teintes claires et susceptible de se piquer. Il tient néanmoins un rang avantageux parmi les bois d'Europe et son usage est général chez les ébénistes, menuisiers, armuriers, charrons et sabotiers; quand ce bois se trouve bien veiné, on peut le foncer en couleur en le tenant sous l'eau quelque temps.

Le noyer noir ou noyer d'Auvergne peut à juste titre être appelé acajou d'Europe, non à cause de sa couleur, mais par les accidents qu'il présente en ronces, taches, mouches et veines. Il a la même douceur que l'acajou et se lie aussi bien; il reçoit un très beau poli et un vernis parfait. En vieillissant, le noyer noir prend une teinte rosée qui augmente sa beauté. Le commerce de ce bois est très important; des pieds d'arbres se sont vendus quelquefois jusqu'à 240 fr.; les marchands le débitent en madriers, en planches ou en feuilles. Il est souvent rare à cause des emplois infinis qu'on lui donne.

Les racines du noyer présentent parfois des ondulations de la plus grande beauté, des fleurs et des rosaces qui sont très recherchées pour le placage.

Ce bois devra toujours se choisir sain, de forte dimension et

aussi accidenté que possible. Il se vend comme tous nos bois indigènes au nombre et non au poids.

Les **bois non ouvrés** signifient tous ceux qui, sans être ouvrés, sont cependant susceptibles de l'être.

Les **bois odorants** sont l'expression générique sous laquelle on désigne tous les bois qui ont une odeur particulière à leur espèce. Ces bois ont été déjà en partie analysés ou le seront par la suite et l'on a pu remarquer que leur texture est très serrée et que par suite les plus résineux et les plus pesants sont les plus odorans et les plus susceptibles de recevoir de beaux polis et des vernis parfaits. Ces bois ajoutent souvent quelques vertus médicinales à leurs emplois dans la marquetterie et dans le tour.

Le **bois d'olivier** provient d'un arbre de moyenne grandeur de la *Diandrie monogynie* de Linné, cultivé en Europe, en Asie et en Afrique. Nos pays méridionaux, tels que l'Espagne, l'Italie et surtout les états de Gènes le produisent en quantité. Son bois est dur, noueux, tortueux et peu solide; sa couleur est jaunâtre, ondée, veinée et richement accidentée, surtout dans ses nœuds. Il est fort beau et très recherché pour les placages; les tabletiers lui donnent les mêmes emplois qu'au buis.

Ce bois se vend au pied d'arbre et au nombre, mais jamais au poids.

Le **bois d'oranger,** que l'on désigne aussi sous les noms de *citronnier* et de *limon*, provient d'un arbre de la *Polyandrie icosandrie* de Linné. Ce bois, d'une odeur légèrement suave quand il est récent, est jaune à l'intérieur, mais il devient blanc en peu de temps; son grain est serré et il prend assez bien le poli, mais il a le désagrément de ne pas le conserver, non plus que le vernis; les tabletiers en forment des coffrets, des étuis et d'autres ouvrages délicats. Il est très rare et il se vend au poids net sans réfaction de trait.

Bois d'ormeau.

Latin, ULMUS CAMPESTRIS; — anglais, ELM, ELM-TREE; — allemand, ULME; — espagnol, OLMO; — portugais, OLMO OLMEIRO, ALAMO; — italien, OLOMO.

Le **bois d'ormeau** ou d'**orme** provient d'un arbre que Linné a placé dans sa *Pentandrie digynie*. Sa structure, son vo-

lume et son utilité lui ont valu un rang des plus distingués parmi les arbres qui tiennent le premier rang dans les forêts. Son bois est jaunâtre, dur, liant, très fort et de longue durée; son grain n'est pas serré, aussi se rabote-t-il mal et repousse-t-il le poli peu de temps après qu'on le lui a donné. Le charronnage en fait un grand usage ainsi que les poulieurs, principalement dans les pompes qu'ils établissent sur les navires. Les constructeurs et les sabotiers l'apprécient beaucoup à cause de sa tenue et de la qualité qu'il a de ne point se gercer; en outre, il est excellent comme bois de chauffage.

Le commerce distingue l'orme tortillard et la loupe d'orme qui ne proviennent pas d'espèces différentes, mais bien de déviations naturelles dans la direction des fibres. Pour produire le premier, il suffit d'étêter l'arbre tous les ans pour l'empêcher de monter, ce qui force la sève à produire une infinité de trognes qui s'établissent les unes sur les autres et obligent la fibre à se tortiller dans tous les sens. Dans ce cas, les branches capitales sont remplacées par de faibles jets qui se reproduisent tous les ans. Ce bois tortillard se compose de bois fait et en état d'aubier; sa couleur est rouge avec quelques veines blanches plus ou moins apparentes; il est ordinairement sujet à se boursouffler à cause de ce qu'il n'est ni plein ni sain, aussi ne sert-il que pour le placage.

Le bois tortillard ne peut se confondre avec les loupes d'orme, car celles-ci sont les bosses dont les vieux ormeaux sont garnis. Ces protubérances proviennent de l'expansion de la sève occasionnée, d'après les naturalistes, par la piqûre des vers ou par une maladie de l'arbre. Elles deviennent la souche de plusieurs autres petites loupes occasionnées par les courants nouveaux de la sève. La loupe d'orme est presque toujours brune et ressemble à une réunion de petits nœuds ou à des nœux interposés et vides. Il en existe de soyeuses et de frisées qui sont très rares et qui peuvent remplacer le bois d'amboine.

Le **bois d'osier** est fourni par un arbrisseau de la *Dioécie diandrie* de Linné, espèce de saule qui est d'un très bon rapport pour le propriétaire. Il est blanc et ses rameaux servent d'attaches aux tonneliers pour lier les cercles des tonneaux, de même qu'aux vignerons, aux jardiniers et aux vanniers. Ce bois se vend à la gerbe ou au millier.

Le **bois d'ouvrage** est celui que l'on dégrossit dans les environs des forêts et qui reçoit des formes analogues à l'usage auquel on les destine, soit pour socques, sandales, sabots, formes, talons de souliers, etc.

Le **bois ouvré** comprend tous les bois qui ont été façonnés et finis par la main des ouvriers.

Bois d'oxicèdre. (Voyez BOIS DE GENIÈVRE OU CÈDRE.)

Les **bois de la palile** sont de petits bâtons blancs très légers, recouverts d'une couche de sang de dragon, préparés à Madagascar et qui circulent en Europe où l'on en fait usage pour nettoyer les dents et fortifier les gencives. Ils sont toutefois peu en usage depuis l'invention des poudres et des opiats qui les ont remplacés avec plus d'efficacité.

Bois de palissandre

Latin, LIGNUM POLIXANDRINUM; — anglais, POOLIXANDER-WOOD; — allemand, VEILCHEN HOLZ, POLYXANDER HOLZ; — espagnol, PALO VIOLACES; — portugais, PAO VIOLETE; — italien, LEGNO VIOLACER.

Le **bois de palissandre**, qu'on nomme aussi *palixandre*, *bois violette* ou *violet*, appartient à un arbre que les naturalistes n'ont pas encore décrit. Les Hollandais paraissent avoir été les premiers à le faire connaître comme venant de la Guiane. Il nous en arrive quelquefois aussi de l'Inde.

Ce bois est présenté au commerce en madriers équarris, de 5 mètres à 6 mètres de longueur sur un diamètre de 1 à 3 et même 4 décimètres. Il est très lourd, compacte, sonore et résineux; il prend un très beau poli et présente alors des nuances marbrées ou satinées d'une couleur violacée tirant sur le rouge et susceptible de brunir à l'air. Son odeur est douce et agréable; il est très estimé des ébénistes qui recherchent en lui les veines d'un beau violet; les luthiers en font quelquefois des archets à cause de sa roideur; on doit donner la préférence au bois de palissandre qui sera le plus riche en marbrure ou le mieux satiné.

Le commerce distingue aussi depuis peu une autre espèce de palissandre qu'il nomme faux palixandre ou poutre de Cayenne. Ce bois nous vient de Cayenne en billes rondes de 2 à 3 mètres de longueur sur 2 à 4 décimètres de diamètre; elle sont entou-

rées d'un aubier tendre et jaune-blanchâtre ; quant au cœur, il est dur, d'un grain assez fin et d'une couleur brune moirée d'un blanc jaunâtre ou d'une couleur jaune jaspée d'un rouge brun foncé. Presque toujours ces billes sont fendues au cœur. Les ébénistes utilisent ce bois, mais ne lui donnent qu'une faible valeur, comparativement à celle qu'ils accordent au vrai palissandre.

Le **bois de palmier,** qu'on nomme à Cayenne *bois de patava,* et que nous recevons depuis peu d'années en France sous ce dernier nom, vient d'un arbre très abondant à la Guiane. Ce bois nous arrive en morceaux ou en lames de 2 mètres de longueur environ sur une largeur de 2 décimètres, avec une épaisseur de 50 à 70 millimètres. Sa couleur est jaspée de roux et de blanc et plus ou moins rembrunie ; sa dureté est très grande et son poids très lourd ; il prend un beau poli ; les canniers et les tourneurs l'utilisent en grande quantité et en obtiennent des ouvrages séduisants. On devra donner la préférence au plus lourd, au plus rembruni et exempt de piqûres. Il se vend au poids avec un trait de 1 p. 100.

Bois de pareira. (Voyez PAREIRA BRAVA.)

Bois de patava. (Voyez BOIS DE PALMIER.)

Bois de pavame. (Voyez BOIS DES MOLUQUES.)

Bois de pavane. (Voyez BOIS DE SASSAFRAS.)

Bois de pavate. (Voyez BOIS DE SASSAFRAS.)

Le **bois de perdrix** est le produit d'un arbre que les botanistes n'ont pas encore décrit. Son nom lui vient des diverses couleurs dont il est nuancé et qui représentent les plumes de la perdrix. Il nous arrive de l'Inde en bûches de moyenne grosseur, dures, compactes, d'un grain très fin et susceptibles de prendre un beau poli. Les tabletiers en font de très jolis meubles de poche ; les fabricants d'éventails des bois d'éventails et la marquetterie en tire un bon parti dans un grand nombre d'ouvrages de luxe. Il se vend au poids net et sans trait.

Le **bois de pueil** signifie en Auvergne et dans d'autres contrées le bois nouvellement coupé qui n'a pas encore atteint l'âge de trois ans.

Les **bois pelard** comprennent les bois coupés pour le chauffage et auxquels on a ôté l'écorce pour faire du tan.

Le **bois perdu** est celui qu'on jette dans les petites rivières, ruisseaux ou canaux qui ne peuvent porter ni radeaux, ni trains, ni bateaux, et que l'on va ensuite recueillir à sa destination après avoir eu soin de le faire marquer pour le reconnaître.

Bois pétrifié. (Voyez BOIS AGATIFIÉ.)

Bois de peuple. (Voyez BOIS DE PEUPLIER.)

Le **bois de peuplier** est produit par un grand arbre de la *Dioécie Octandrie* de Linné, dont on distingue douze espèces. Le bois du peuplier populus est blanc jaunâtre, gras, souple, assez dur, peu solide et difficile à fendre. On l'utilise dans les charpentes et l'on en forme des planches qui se conservent longtemps si on les garantit de l'humidité. Les sculpteurs l'emploient en remplacement du tilleul; les menuisiers, les sabotiers et les tourneurs en font également usage. Lorsqu'il arrive que ce bois se trouve moiré et satiné, la marquetterie et l'ébénisterie s'en emparent et le font figurer avantageusement dans les placages. De tous les peupliers, le grisard est le plus estimé. Ce bois se vend au pied d'arbre et au nombre.

Bois de peuplier noir. (Voyez BOIS DE PEUPLIER.)

Bois de pipes ou en **pipaille.** (Voyez MERRAINS.)

Le **bois de pin** est fourni par un grand arbre de la *Monœcie monadelphie* de Linné, dont il existe vingt espèces. Ce bois est ferme, jaunâtre, très résineux et fort odorant; il est d'un excellent usage dans les arts et sa longue durée le rend également propre à la charpente et à la menuiserie, de même que pour la construction des corps de pompes et des tuyaux conducteurs des eaux. Il est de plus très bon à brûler et son charbon est très recherché pour l'exploitation des mines. Ce bois se vend au pied d'arbre et au nombre et non au poids.

Le **bois de platane** est extrait d'un grand arbre de la *Monœcie polyandrie* de Linné; on en distingue cinq espèces; le bois en est blanc, assez compacte, un peu pliant et d'une force moyenne; son tissu est serré; il est pesant quand il est vert et très léger quand il est sec. Son essence tient le milieu entre le hêtre et le chêne. Vu le beau poli qu'il prend, l'ébénisterie l'utilise avec succès. En le refendant obliquement, son fil présente une damasquinure élégante; ses loupes donnent aussi de très jolis placages;

enfin, il offre l'avantage de ne plus travailler quand il est sec. Le bois de platane se vend au pied d'arbre et au nombre.

Le **bois de poirier** nous est fourni par un arbre de l'*Icosandrie monogynie* de Linné, dont il existe une infinité d'espèces. Le poirier sauvage et le poirier cultivé sont les plus répandus dans les climats tempérés de l'Europe.

Le bois du poirier cultivé est rougeâtre, dur, compacte, pesant, d'un grain très fin et se taille facilement dans toutes les directions. Il est inattaquable par les insectes, et une fois sec, il ne travaille plus. Les tourneurs, les sculpteurs et les fabricants de modèles l'utilisent avec succès ; la teinte noire qu'on lui donne se rapproche tellement de celle du bois d'ébène que la consommation de ce dernier en a considérablement diminué. Le poirier est de tous les bois celui qui reçoit le mieux les couleurs opaques.

Le bois de poirier sauvage est ordinairement d'une dimension plus forte que le précédent et il a l'apparence du bois de cormier. Il possède à peu près les mêmes qualités que le poirier cultivé, mais il est plus dûr. Quand on le taille, il acquiert du luisant. Sa couleur tire sur le jaune et son cœur est traversé de filets d'un noir d'ébène ou d'un rouge brun bien distinct. Il ne résiste guère aux gros vers qui attaquent le cormier, néanmoins il est considéré comme un bois du premier ordre. Son emploi est le même que celui du poirier cultivé et les sculpteurs particulièrement le préfèrent à tout autre.

Bois pouilleux. (Voyez BOIS ÉCHAUFFÉ.)

Le **bois de pommier** tire son origine d'un arbre de l'*Icosandrie pentagynie* de Linné, dont les variétés sont très multipliées et que l'on cultive dans les climats tempérés de l'Europe. Le pommier cultivé et le pommier sauvage sont à peu près les seuls qui donnent leur bois au commerce. Le premier présente les mêmes qualités que le poirier; sa couleur n'est pas toutefois aussi belle et il est plus difficile à travailler ; les vers l'attaquent souvent; il est cependant recherché pour sa dureté. On en forme des vis et des écrous de pressoir. On donne toujours la préférence aux arbres de grande dimension.

Le bois du pommier sauvage diffère également peu de celui du poirier sauvage. Son aubier est d'une couleur légèrement jaunâtre que le poli à l'huile rend rougeâtre. Ses veines sont moins appa-

rentes; son cœur est d'un beau rouge. Il porte avec lui une odeur agréable qui lui est particulière. On l'utilise dans les arts à la place du cormier, quoiqu'il soit moins dur et moins lourd, mais il se gerce moins. Ce bois se vend au pied d'arbre et au nombre, jamais au poids.

Les **bois pourris** ne sont autres que des corps ligneux de végétaux qui ont perdu leurs propriétés combustibles et la solidité de leurs parties par suite de leur décomposition. En médecine, on leur donne la propriété d'arrêter les hémorragies et de guérir promptement les plaies faites avec des instrumens tranchants.

Bois puant. (Voyez BOIS DE CACA.)

Bois purgatif. (Voyez BOIS DES MOLUQUES.)

Bois de putier. (Voyez BOIS DE SAINTE-LUCIE.)

Le **bois de quercitron** provient d'un grand arbre de la *Monœcie polyandrie* de Linné, qui croît abondamment dans l'Amérique septentrionale, soit en Géorgie, soit en Pensylvanie ou dans les Carolines. Son bois ressemble au bois de chêne dans toute sa structure et l'on s'en sert de même dans les arts lorsqu'il a été effilé. Sa couleur jaune est toutefois plus prononcée et on l'emploie avec succès en teinture. Il nous arrive peu en nature; aussi n'a-t-on pas eu occasion de l'étudier dans l'ébénisterie, ce qui nous prive de développer ses qualités en ce genre. L'écorce de cet arbre moulue donne au commerce le quercitron. (Voyez ce mot.)

Le **bois rabougris**, qu'on nomme aussi *abougris*, *brouté* ou *avorté*, comprend tous les bois taillis qui sont de mauvaise venue, tels que ceux qui s'élèvent courbés, mal faits et qui ne peuvent s'élever et croître qu'à la manière des pommiers. Ces bois doivent être recepés pour s'assujettir à une croissance plus régulière.

Le **bois refendu**, qu'on nomme aussi *bois de refend*, *de refente* ou de *fente*, comprend tous les bois de fil refendus par éclats. Cette désignation est propre au merrain, aux lattes et aux échalas.

Le **bois refait** est celui qui, étant gauche et flache, est équarri et redressé au cordeau sur toutes ses faces.

Bois de réglisse. (Voyez RÉGLISSE.)

Bois de Rhodes.

Latin, LIGNUM RHODIUM; — anglais, RODIUM-WOOD; — allemand, RHODISER-HOLZ; — espagnol, PALO DE ROSA, ASPALATO; — portugais, PAO ROSADO ASPALATO; — italien, LEGNO RODIO O DI ROSA, RODIO ASPALATO

Le **bois de rhodes,** qu'on nomme ausis *bois de rose, bois marbré* ou *bois de pypre*, est donné par un arbre de la *Diadelphie décandrie* de Linné. Cet arbre devient très haut à la Martinique, ainsi qu'aux îles de Cypres, de Rhodes et des Canaries. On le cultive aussi dans les pays méridionaux de l'Europe. Son bois est dur, pesant, à couches concentriques très serrées, d'un jaune fauve plus foncé au centre qu'à la circonférence, d'une saveur amère et d'une forte odeur de rose qui se développe davantage lorsqu'on le râpe; sa racine est encore plus chargée de ce principe odorant. On en retire par la distillation une huile volatile à laquelle les Hollandais donnent le nom d'huile de rhodes ou de mauconba. Elle sert pour aromatiser le tabac râpé et est pour cela très recherchée par les fins priseurs.

En outre de l'huile de rhodes, l'infusion de ce bois râpé, mêlée avec un peu de fleur de sureau, communique également au tabac une odeur très suave.

Ce bois est fort estimé des parfumeurs, des tourneurs et des ébénistes; les premiers l'emploient pour son parfum; les autres en font des meubles délicats et des cassettes élégantes.

On devra donner la préférence au bois le plus odorant de même qu'aux morceaux les plus volumineux et les plus noueux.

Bois de rose.

Latin, LIGNUM RHODIUM; — anglais, ROSE-WOD, RODIUM WOOD; — allemand, ROSEN HOLZ, RHODISER HOLZ; — espagnol, PALO DE ROSA ASPALATO; — portugais, PAO ROSADO, ASPALATO; — italien, LEGUO RODIO O DI ROSA, ASPALATO.

Le **bois de rose,** qu'on nomme aussi *bois marbré, bois de chypre, bois de lettres, bois de la Chine, bois de tsetan, bois de lettrehoult et bois de mahaleb*, provient d'un arbre peu connu des botanistes. Les Hollandais ont été les premiers à l'introduire dans le commerce. Les Canaries, les Antilles et la Guiane française paraîtraient, d'après François Masson, posséder particulièrement ces arbres précieux, qui y seraient connus sous les noms de lise-

rons à balais ou à bouquets dans les deux premières contrées et de licais dans la dernière. Cet arbre, dit-il, vient à la hauteur de 1 à 2 mètres sur un diamètre de 130 à 170 millimètres. La couleur de son bois est rouge tirant sur le violet, avec des dessins figurant des lettres, ce qui lui a valu un de ses noms. Il exhale une odeur de rose prononcée et il est susceptible de recevoir un très beau poli, aussi est-il recherché par les ébénistes et par les tourneurs. Ses billes qui circulent présentent des dimensions de 6 à 9 centimètres de longeur sur 3 de diamètre; elles sont sans aubier et recouvertes d'une écorce mince; le bois en est serré, compacte, d'un grain fin, et veiné de rouge vif ou de noir; elles sont assez ordinairement creuses; on devra choisir celles qui le seront le moins.

Le **bois rouge** est le même que le bois du copalier. (Voyez ce mot.)

Les **bois roulés** comprennent tous ceux dont les cernes ou crues de chaque année sont séparés et ne font pas corps. Ce bois n'est bon qu'à brûler. Il devient roulé lorsque étant en sève il a été battu par le vent.

Les **bois rustiques**, qu'on nomme aussi *bois madres et bois nouailleux*, sont ceux qui croissent dans des terres graveleuses ou sur des revers de collines et qui sont exposés au soleil du midi. On nomme encore ainsi les racines du noyer, de l'olivier et d'une infinité d'autres arbres que l'on a reconnu difficiles à fendre et que les tourneurs et les ébénistes recherchent pour cela même, à cause des accidents dont elles sont ordinairement pourvues.

Bois sacré. (Voyez GARROU.)

Bois de sain-bois. (Voyez GARROU.)

Bois saint. (Voyez SAIN-BOIS.)

Le **bois sain et net** est celui qui est exempt de gale, de fistules, de nœuds ou de tout autre vice.

Bois de Sainte-Lucie.

Latin, LIGNUM PRUNUS MAHALEB; — allemand, LUZIEN HOLZ.

Le **bois de Sainte-Lucie**, qu'on nomme aussi *mahaled* ou *mahaleb*, provient d'un arbre que Linné a rangé dans son *Icosandrie monogynie*, famille des pruniers et des cerisiers. Ses feuilles

ressemblent à celles du bouleau et du peuplier noir ; elles sont cependant plus petites, un peu moins larges que longues, crénelées au bord, veineuses et de couleur verte. Ses fleurs ressemblent à celles du cerisier ordinaire quoique plus petites; elles sont blanches et composées chacune de cinq pétales disposés en roses, d'une odeur suave et précédés de pédicules courts. Son fruit est rond, petit, noir, de la forme de nos cerises et d'une saveur amère; il est peu charnu et renferme un noyau contenant une amande amère. On donne à ce fruit le nom de vaccinium et à l'amande celui de mahaled ou magalep. Cette amande a une odeur de punaise et les parfumeurs la font entrer avec d'autres odeur dans la composition de certaines savonnettes.

L'arbre que nous venons de décrire croît en Europe et en Amérique. La Lorraine en fournit beaucoup, mais les plus beaux nous viennent de Sainte-Lucie, l'une des Antilles appartenant aux Anglais.

Ce bois nous arrive en billes de diverses, longueurs depuis 2 jusqu'à 3 mètres et sur un diamètre de 110 à 330 millimètres. L'écorce qui les recouvre est brune, tirant sur le bleu; leur bois est gris, rougeâtre et ondulé; il est assez lourd, compacte et d'une odeur agréable qui augmente en vieillissant. Pour donner plus de qualité au bois de Sainte-Lucie, on affirme qu'il faut, après avoir coupé l'arbre, le laisser enfoui sous terre pendant quelque mois. Ce moyen resserre, dit-on, des pores ordinairement trop larges et lui donne une couleur plus rembrunie.

On devra choisir ce bois sain, de bonne odeur et mondé de tout aubier.

Les ébénistes et les tourneurs l'estiment beaucoup à cause de ses propriétés odorantes et du poli qu'il est susceptible de prendre.

Quelquefois on remplace ce bois par celui du cerisier à grappes nommé *putier* dans les Vosges, et qui lui ressemble beaucoup quoiqu'il possède moins d'odeur.

Bois de Sainte-Marthe.

Anglais, MARTIN'S WOOD; — allemand, MARTENS HOLZ, SAINT-MARTENS HOLZ; — espagnol, PALO DE SAN MARTIN, PALO BRASILETE DE SANTA MARTA; — portugais, PAO DE SAM MARTIM; — italien, LEGNO DE SANTA MARTA.

Le **bois de Sainte-Marthe** est tiré d'une variété des *cœsalpinia échinata* de la *Décandrie monogynie* de Linné. La culture

de cet arbre paraît exclusive dans le district du Condinamarcha dans la Colombie. Son bois tient le second rang parmi les bois rouges, à cause de sa richesse en couleur, de sa densité et de son beau poli. Le cœur en est moins serré que la circonférence.

Nous recevons ces bois en bûches de 6 à 8 décimètres de longueur sur un diamètre de 2 décimètres. L'une de leurs extrémités est toujours arrondie et l'autre carrée. Dans tous les sens de ces bûches, il existe des sillons ou des crevasses assez profondes qui sont plus ou moins chargées d'un aubier blanc jaunâtre. L'intérieur de ces bûches est d'un beau rouge dont la vivacité varie selon que leur coupe est fraîchement faite. Elles ont le même diamètre dans toute leur longueur et chacune d'elles pèse ordinairement de 10 à 20 kil. au plus. On devra donner la préférence au bois de Sainte-Marthe qui sera le moins chargé de crevasses et d'aubier, ainsi qu'aux bûches de fortes dimension, à cause des nombreuses parties colorantes qu'elles peuvent contenir.

Bois de sandal.

Latin, SANDALUM ; — anglais, SANDERS, SAUNDERS ; — allemand, SANDEL SANDELHOLZ; — espagnol, SANDALO, PALO DE SANDALO ; portugais, SANDALO, PAO OU MADEIRA DE SANDALO ; — italien, SANDALO, LEGNO SANDALO.

SANDAL EN BUCHES PLATES. — CALIATOUR.
CALIATOUR EN BUCHES LONGUES — EN BUCHES COURTES.

Le **bois de sandal** est retiré d'un arbre de la *Décandrie monogynie* de Linné, qui croît aux Indes-Orientales.

Ce bois circule dans le commerce en bûches plates, d'une longueur de 1 mètre à 1 mètre et demi sur une largeur de 216 à 3 décimètres et une épaisseur de 25 à 50 millimètres. Il est filamenteux et sa couleur est d'un rouge plus ou moins vif ; il est moins lourd que le caliatour et ses pores sont moins serrés ; il le remplace souvent en teinture.

Bois de sandal Caliatour.

Latin, LIGNUM SANDALUM ; — anglais, CALIATUN-WOOD ; — allemand, KALIATUR ZOL ; — espagnol, PALO CALIATUR ; — portugais, PAS CALIATUR ; — italien, LEGNO CALIATUR, Ò CORIATUR.

Le **bois de sandal Caliatour**, qu'on nomme aussi *Santal* et *Caliotour*, provient d'un arbre qui est présumé appartenir aux *cœsalpinia* de la *Décandrie monogynie* de Linné. Il en circule

dans le commerce deux espèces désignées plus haut, qui nous viennent des Indes-Orientales où les naturels donnent à l'arbre producteur le nom de Sercanda ou de Sarcanda.

Les **bûches longues et rondes** ont le plus souvent 2 mètres 6 décimètres à 3 mètres 25 centimètres de longueur sur un diamètre de 100 à 160 millimètres sur une de leurs extrémités, et de 50 à 80 millimètres sur l'autre. Chacune de ces extrémités est entaillée de manière à pouvoir attacher chaque bûche pour en former des radeaux. En les examinant bien, on y remarque parfois une teinte rouge très obscure à 5 ou 6 millimètres de profondeur, ce qui dénote un séjour assez prolongé dans l'eau.

Le **Caliatour bûches courtes et rondes** est d'une longueur de 1 à 2 mètres sur un diamètre de 70 millimètres à 25 centimètres. Il est ordinairement réservé à l'ébénisterie quoiqu'on l'utilise quelquefois en teinture.

Le Caliatour est extrêmement lourd et dur; il présente à la sonde une couleur jaspée d'un rouge plus ou moins vif. Son principal emploi s'effectue dans la teinture des laines auxquelles il donne une couleur rouge tirant sur le marron qui lui est particulière et qui le fait rechercher par les teinturiers.

On devra toujours donner la préférence au caliatour le plus lourd et le plus monté en couleur, de même qu'à celui qui aura le moins séjourné dans l'eau, car alors il présente une croûte noire et épaisse qui donne un déchet fort grand. Cette remarque est très essentielle pour le rendement.

Ce bois se vend au poids net avec une réduction de 2 p. cent de trait pour le mauvais bois.

Bois de santal.

Latin, SANTALUM; — anglais, SAUDERS, SAIMDERS; — allemand, SANDEL, SANDELHOLZ; — espagnol, SANDALO, PALO DE SANDALO; — portugais, SANDALO PAO EN MADEIRA DE SANDALO; — italien, SANDALO, LEGNO SANDALO.

Bois SANTAL CITRIN. Bois SANTAL ROUGE.
— SANTAL BLANC.

Le **bois de santal citrin**, qu'on nomme aussi *sandal*, provient d'un arbre peu connu que Linné a placé dans son *Octandrie monogynie*. On en distingue deux espèces, le santal blanc et le citrin; ces deux bois réunis prennent le nom de *santaux*.

Le **bois de santal citrin** nous arrive en petites bûches dont le póids ne dépasse pas 6 à 7 kilog. Il est dur, solide, d'une couleur jaune citrine, d'une odeur et d'une saveur très agréables, légèrement amères et aromatiques; l'arbre qui le produit est bacifère; ses feuilles sont pinnées et ses fleurs d'un bleu d'azur foncé; quant à ses fruits, ils sont de la grosseur d'une de nos cerises. Ce bois nous vient des Indes et des iles de Timod.

La pharmacie a abandonné l'emploi des santaux qu'elle utilisait autrefois dans une infinité de sirops, d'électuaires stomachiques et comme fumigatoires.

Le **bois de santal blanc** est donné par un arbre jeune. On doit le choisir en billes de fortes dimensions, inodore et d'une couleur jaune citrine. Les ébénistes et les tourneurs l'utilisent avec avantage.

On devra choisir le santal blanc aussi odorant que possible, dépouillé de son aubier et présentant des billes fortes et bien unies; les ébénistes et les tourneurs en font des objets de luxe de bonne odeur.

Bois de santal rouge. (Voyez BOIS DE SANDAL.)

Le **bois de sang** tire son nom de l'analogie de sa couleur avec celle du sang. L'arbre qui le produit est le copahier ou copahu du Brésil. (Voyez BOIS DE COPAHIER.)

Bois de sapan.

Latin, LIGNUM SAPAN; — anglais, SAPAN WOOD; — allemand, SAPAN HOLZ; — espagnol, SAPAN, SAPAN GRANDE; — portugais, SAPAN SAPAN DO JAPAO; — italien, LEGNO DI SAPANO.

SAPAN DE SIAM.	SAPAN DE JAPON.
— DE MANILLE.	— DE L'INDE.
— DE BATAVIA.	

Le **bois de sapan**, *bois de Lamon* ou *bois de Japon*, est produit par un arbre peu connu des Indes-Orientales que plusieurs auteurs ont confondu avec le bois de brésillet, ce qui l'a fait classer dans la *Décandrie monogynie* de Linné. Ce bois est infiniment plus léger que le brésillet; son fil est droit; il se rompt plus facilement et a de la moelle au centre de ses billes. Cette moelle, semblable à celle de nos sureaux d'Europe, n'en diffère que par sa couleur qui est jaune; elle tombe parfois lorsqu'on expose ce bois aux intempéries de l'air; aussi ces deux es-

pèces de végétaux ne peuvent appartenir à la même famille. Les produits qu'ils donnent en teinture sont d'ailleurs bien différents; celui-ci donne une couleur rouge bien prononcée et l'autre une teinte rosée.

Le **bois de sapan de siam** est le plus recherché; ses bûches qui ont souvent 2 mètres 2 décimètres à 2 mètres 6 décimètres de longueur sur 10 et 15 centimètres de diamètre, sont unies, très-droites et bien mondées de leur écorce.

Le **bois de sapan du Japon,** semblable au précédent, est en bûches de plus petites dimensions et donne des teintures moins avantageuses.

Le **sapan de l'Inde** comprend tous les bois qui nous arrivent de Calcutta; quelques-uns sont d'assez belles dimensions, mais généralement les billes en sont minces et torses.

Le **sapan de Batavia** est en bûches irrégulières, torses et mal pelées, aussi lui assigne-t-on un rang inférieur dans le commerce.

Le **bois de sapin** est produit par un très grand arbre de la *Monœcie monadelphie* de Linné, qui est toujours vert. Il se trouve sur les plus hautes montagnes de l'Europe, de l'Asie et de l'Amérique septentrionale. Son bois est blanc, tendre, léger et spongieux; il est cependant ferme et plie rarement sous le faix. On l'emploie dans les mâtures des grands vaisseaux et dans les pièces de forte charpente; après le chêne et le châtaignier, c'est le meilleur pour cet usage. Le bois de sapin du nord, qu'on nomme dans le commerce nerva, sert à faire des tables et des meubles de menuiserie; il prend également mal le poli et le vernis; aussi le colore-t-on par des couleurs transparentes.

Ce bois se vend au pied d'arbre, au nombre et non au poids.

Bois de sassafras.

Latin, SASSAFRAS LIGNUM; — anglais, SASSAFRAS WOOD; — allemand, SASSAFRAZOLZ; — espagnol, PALO DE SASSAFRAS; — portugais, PAO DE SASSAFRAS OU DE PAVANNE; — italien, LEGNO SASSAFRAS O PAVANNE.

Le **Bois de sassafras**, qu'on nomme aussi *laurier des Iroquois* et *pavane des Indes*, provient d'un arbre de l'*Enéandrie monogynie* de Linné, qui croît dans la Virginie, la Caroline et la Flo-

ride. Les Espagnols, conquérants de cette dernière contrée, le remarquèrent pour la première fois en 1538, sous le règne de Ferdinand de Soto. Cet arbre est très beau, et il s'élève à une très grande hauteur; il est droit de forme, de la grosseur d'un pin médiocre, couvert d'une écorce épaisse et raboteuse, rongeâtre et facile à rompre, plus odorant que le buis et d'une saveur plus aromatique. Ses feuilles sont anguleuses, toujours vertes et d'une odeur agréable lorsqu'elles sont sèches. Quant à ses fleurs elles sont jaunes, rassemblées en bouquets et formées de six pétales ovales terminés en pointe avec neuf étamines. Son fruit est une espèce de gland qui desséché est jaune et d'une odeur extrêmement suave. (Voyez MUSCADES DE SASSAFRAS.)

Nous recevons plus souvent la racine de cet arbre que le tronc, par la raison que la racine et son écorce ont beaucoup plus d'odeur. On doit les choisir de fortes dimension, odorantes et d'une belle couleur cannelle foncée.

Bois satiné. (Voyez BOIS MARBRÉ.)

Le **bois de saule** est produit par un arbre de la *Dioécie diandrie* de Linné, qui atteint 14 à 20 mètres de hauteur et qui vient naturellement en Europe. Il est blanc, léger, tendre et poreux. Il est employé chez les vanniers comme l'osier, et par les vignerons en échalas.

Le **bois de sciage** est celui qui est débité à la scie; on le nomme ainsi pour le distinguer du bois de brin qui est seulement équarri avec la cognée et de celui qui n'est que fendu. Les planches, les solives, les poteaux et les chevrons sont des bois de sciage.

Les **bois de senteur** comprennent tous les bois qui peuvent servir en parfumerie à cause de leurs propriétés odorantes.

Bois de sorbier. (Voyez BOIS DE CORMIER.)

Les **bois de Spa** comprennent tous les bois blancs susceptibles d'entrer dans des ouvrages de luxe et d'élégance, tels que le bois de houx à grandes feuilles et les bois de sycomore et de grand marronnier d'Inde.

Les **bois sudorifiques** sont ceux dont les propriétés médicinales excitent la transpiration; ils sont au nombre de quatre;

le gayac et le sassafras comme bois et la squine et la salsepareille comme racines.

Le **bois de sureau** est fourni par un petit arbre de la *Pentandrie digynie* de Linné. Il est dur, jaune et flexible; son grain est fin; il prend le poli et le vernis. Les bimbelottiers et les tourneurs en recherchent les trognes noueuses.

Bois de surinam.

Latin, QUASSIA AMARA; — anglais, QUASSI-WOOD; — allemand, QUASSIA, QUASSIEN HOLZ; — espagnol, QUASSIA O PALO QUASIA; portugais, PALO DE QUASIA; — italien, PAS DE QUASIA.

Le **bois de surinam,** dont le vrai nom est *bois de quassie*, est la racine d'un arbre de la *Décandrie monogynie* de Linné, famille des simaroubées, qui croît dans l'Amérique-Méridionale, à Surinam et à la Jamaïque.

Cette racine est en bûches cylindriques revêtues d'une écorce très uniforme; sa grosseur varie depuis celle du pouce jusqu'à celle de la cuisse; sa longueur est d'un mètre à 1 mètre 3 décimètres. Cette écorce est de couleur grise cendrée, tachetée de noir, très fragile et peu adhérente à la partie ligneuse de la racine qui est blanche et légère, quoique solide et dure. Son odeur est nulle; sa saveur est extrêmement amère. Elle est soluble dans l'eau; en l'analysant Thomson y a découvert la cassine. (Voyez ce mot.)

Autrefois, on administrait ce bois de Surinam en poudre, en extrait ou en teinture alcoolique; c'était un remède stomachique et anti-septique dans les fièvres intermittentes. On lui substitue aujourd'hui la gentiane et le houblon.

Pour le choix de ce bois, il faut avoir égard de point en point à la description que nous en donnons.

Le **bois sur le retour** veut dire celui qui est trop vieux et qui commence à diminuer de valeur. On désigne aussi sous ce nom les chênes qui ont plus de deux cents ans.

Bois de sycomore. (Voyez ÉRABLE.)

Les **bois taillis** comprennent les bois qui se mettent tous les cinq ans en coupe régulière pour le chauffage ou pour la vente ordinaire et dont l'âge n'excède pas quarante ans. Lorsqu'ils ont dépassé cette limite, on les nomme futaie sur taillis.

Bois de tamarisc.

Latin, TAMARILCUS; — anglais, TAMARISK; — allemand, TAMARISKEN; — espagnol, TAMARISCO: — portugais, TAMARGUEIRAS, TRAMARGUERAS; — italien, TAMARIGIE, TAMERICE.

Le **bois de tamarisc**, qu'on nomme aussi *Tamarif*, provient d'un arbre de la *Pentandrie tryginie* de Linné. Il atteint une moyenne hauteur en Espagne, en Italie, en France et dans les environs de Narbonne. La tige de cet arbre, d'une grosseur ordinaire, est revêtue d'une écorce rude, grise en dehors et rouge en dedans. Ses feuilles sont rondes, menues, à peu près semblables à celles du cyprès et d'une couleur verte pâle; ses fleurs qui naissent aux sommités des rameaux, sont disposées en petites grappes blanches et purpurines, composées chacune de cinq pétales. Il leur succède des fruits lanugineux renfermant des semences noirâtres.

Le bois de tamarisc est blanc, d'une saveur presque nulle et sans odeur; on doit le choisir garni de son écorce. Ce bois peut servir à la médecine. Par le tour, on en forme des tasses, des gobelets et de petits barils dans lesquels on fait séjourner les boissons qui acquièrent par là une vertu désopilative. L'écorce de tamarisc est employée dans les maladies de la rate et toute la plante brûlée donne beaucoup de potasse.

Bois de tambac. (Voyez BOIS D'ALOÈS.)

Le **bois de teck**, que l'on désigne aussi sous le nom de *chêne des Indes* ou de *Malabar*, provient d'un arbre de la *Pentandrie monogynie* de Linné, qui croît abondamment dans les Indes-Orientales et principalement à Java où il en existe des forêts immenses. Les côtes occidentales de l'Afrique en possèdent également; la couleur de ce bois est d'un brun clair; il a l'apparence du chêne d'Europe. Il est facile à travailler, poreux et incorruptible; sa saveur amère le garantit de l'attaque des vers. Les Anglais et les Américains s'en servent de préférence à tout autre pour leurs constructions navales; aussi s'en fait-il une immense consommation et en retire-t-on beaucoup des côtes d'Afrique.

Les blessures occasionnées par ce bois sont difficiles à guérir et quelquefois deviennent dangereuses; nous dirons même que plusieurs ouvriers blessés par ses éclats sont morts en peu de temps. Ce bois se vend au pied d'arbre et au pied cube.

Les **bois de teinture** comprennent tous les bois qui ont un principe colorant, tels que le campêche, le brésil ou fernambouc, le sapan, le bois jaune et tous ceux qui sont à l'usage du teinturier.

Le **bois de tilleul** nous est fourni par un grand arbre de la *Poliandrie monogynie* de Linné, dont on distingue huit variétés. Il vient naturellement dans les climats tempérés de l'Europe et dans l'Amérique Septentrionale. Son bois est léger, tendre et flexible; le grain en est extrêmement fin; on le coupe facilement en tous sens. Les sculpteurs le mettent au premier rang pour leurs ouvrages ainsi que les graveurs en taille douce; il est enfin généralement employé, à cause de ce qu'il se gerce peu et se fend encore moins. Il n'est pas attaqué par les vers et est de longue durée. Ses jeunes rejetons servent aux vanniers en remplacement du saule; son charbon est le meilleur pour fabriquer la poudre à canon; bien sec, il est excellent pour le chauffage. Ce bois s'achète au pied d'arbre et au nombre seulement.

Bois de tlapaleypathi. (Voyez BOIS NEPHRÉTIQUE.)

Les **bois tortus** sont ceux que leur conformation bizarre ne permet guère d'employer qu'à la construction des courbes de navires.

Les **bois tortillards** ne sont point admis dans les membrures des navires à cause des vides nombreux qu'ils laissent. On les destine seulement à être brûlés.

Bois de touche. (Voyez BOIS MARMANTEAUX.)

Les **bois de tranché** ou *tranchés* sont remplis de nœuds ou de fils obliques qui sont susceptibles de casser à la moindre résistance et de se fendre.

Le **bois de traverse** n'est autre que le hêtre sans écorce, destiné à chauffer les fours des boulangers et des pâtissiers.

Le **bois de tremble** provient d'un grand arbre qui est une des variétés du peuplier et qui fait partie de la *Dioécie octandrie* de Linné. Son bois est blanc, très léger et poreux; il peut remplacer le bois de tilleul dans tous ses emplois excepté dans la sculpture.

Le **bois de tuya** est peu connu; on l'assimile au sapin à

qui l'on donne toutefois la préférence à cause de sa dureté et de sa plénitude. Il est léger, résistant, ne se tourmente pas et prend bien le poli. Son odeur forte à la coupe s'affaiblit promptement.

Bois de testan. (Voyez BOIS DE ROSE.)

Les **bois vermoulus** comprennent tous ceux qui sont piqués par les vers.

Bois de verne. (Voyez BOIS D'AULNE.)

Bois vert. (Voyez ÉBÈNE VERTE.)

Bois versés. (Voyez BOIS CHABLIS.)

Le **bois vif** sert à désigner tous les bois équarris dont les arêtes sont bien vives, sans flaches, et qui sont complètement débarrassés d'écorce et d'aubier.

Le **bois de vigne** appartient à un arbrisseau sarmenteux de la *Pentandrie monogynie* de Linné. Son tronc est d'une trop faible dimension pour être employé dans les arts; les tourneurs et les canniers en forment cependant quelques objets utiles. Son bois brûle fort bien et fournit une flamme très ardente; ses cendres appliquées extérieurement sont estimées contre les douleurs de goutte et de rhumatisme; elles sont très alcalines et fournissent beaucoup de potasse carbonatée par la lessivation.

Bois violet.

Latin, RIOLAREUM; — anglais, POLIXANDER-WOOD; — allemand, VIELCHENHOLZ; — espagnol, PALO VIOLACEO; — portugais, PALO VIOLETE; — italien, LEGNO VIOLACEO.

Le **bois violet** provient d'un arbre inconnu aux botanistes. Les Hollandais l'ont fourni long-temps au commerce; aujourd'hui il nous vient directement de la Guiane. Ce bois circule en madriers de 2 mètres à 2 mètres 6 décimètres de longueur sur 160 à 200 millimètres de diamètre. Il est couvert d'un aubier jaunâtre; son cœur est d'un violet uniforme et son grain fort et fibreux; il se vend facilement et prend un poli et un vernis dont la durée est malheureusement trop courte.

On confond souvent ce bois avec le palissandre, mais sa conformation ni même sa couleur ne peuvent en aucune manière l'y assimiler. L'ébénisterie et la marquetterie l'emploient avec succès.

Bois de violette. (Voyez BOIS DE PALISSANDRE.)

Le **bois de yeuse** provient d'un grand arbre de la *Monoécie polyandrie* de Linné, espèce de chêne vert que l'on nomme aussi *Eouse*. Il devient grand comme le pommier et croît dans les contrées méridionales de la France, en Espagne et en Italie. Son bois est dur, pesant et recouvert d'une écorce crevassée; on l'emploie aux mêmes usages que le chêne.

BOL D'ARMÉNIE.

Latin, BOLUS ARMENIA; — anglais, ARMENIAN STONE; — allemand, ARMENISCHER STEIN, BLAUER BOLUS; — espagnol, PIEDRA ARMENIA; — portugais, PEDRA ARMENIA; — italien, PETRA DI ARMENIA.

Le **bol d'arménie,** qu'on nomme aussi *bol oriental*, est une terre argileuse, pesante et styptique, happant fortement à la langue et colorant les mains. On en distingue dans le commerce trois sortes : le blanc, le rouge et le jaune. L'Arménie avait autrefois la réputation de posséder les meilleures qualités; aussi ne reconnaissait-on que le bol qu'elle fournissait exclusivement pour l'usage de la médecine; mais depuis qu'on s'est convaincu que la France en possède d'aussi bons, le commerce s'approvisionne tour-à-tour à Blois et à Saumur, en Bourgogne et en Auvergne. Les côtes orientales de la Méditerranée en sont abondamment pourvues. La Bohême, la Hongrie et la Transylvanie peuvent aussi en fournir qui rivalisent avec ceux d'Arménie. De quelque couleur que se trouve le bol, on doit le choisir doux au toucher, exempt d'impuretés, non graveleux, luisant, se pulvérisant facilement, s'attachant promptement aux lèvres, se délayant avec difficulté dans l'eau et finissant par y former une pâte. Ces bols circulent dans le commerce tels qu'on les retire des carrières ; seulement, pour que les artistes et les médecins puissent les employer immédiatement, on leur fait subir une préparation et on leur donne la forme de trochisques ou de pain orbiculaires sur le côté desquels on pose l'empreinte d'un cachet. Le bol rouge est le plus estimé de tous. La médecine a reconnu au bol d'Arménie des qualités astringentes et dessicatives; les doreurs s'en servent pour faire l'assiette de l'or et les relieurs l'écrasent avec une molette en l'humectant avec un blanc d'œuf mêlé d'eau pour appliquer leur dorure sur la tranche des livres.

Le bol se vend au poids net ; il nous vient du Levant en futailles de 300 ou de 500 kil. et de l'intérieur sans poids déterminés.

BOLET. (Voyez AGARIC.)

BOLET comestible. (Voyez CHAMPIGNONS.)

BOLET de MÉLÈZE. (Voyez AGARIC BLANC.)

BONDE, tampon de bois rond qui sert à boucher un trou, ordinairement pratiqué sur une des parties bombées d'une barrique pour y introduire le liquide.

BONDE EN LIÈGE. (Voyez LIÈGES.)

BON HENRY.

Latin, BONUS HENRICUS ; — anglais, SPINAGE ; — allemand, STOLZER HEINRICH WILDER SPINAT ; — espagnol, ESPINACA ; — portugais, ESPINAFRE ; — italien, SPINACE.

Le **bon henry,** qu'on nomme aussi *épinard sauvage,* est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, qui pousse plusieurs grosses tiges de la hauteur de 4 décimètres qui sont revêtues d'un grand nombre de feuilles triangulaires, à peu près semblables à celles de l'épinard, ce qui lui a valu son surnom. Ses fleurs sont disposées en épis aux sommités des tiges ; elles sont composées de cinq étamines et de deux pistils ; la partie postérieure du calice devient le fruit. C'est une espèce de capsule qui renferme une semence presque ronde et aplatie. Quant à la racine, elle est longue, grosse et divisée en plusieurs branches de couleur jaune comme celles de la racine de patience.

Le bon henry croît dans les lieux incultes et contre les murailles. On l'emploie quelquefois dans les cuisines à la place de l'épinard ; il est reconnu vermifuge, rafraîchissant et laxatif. On l'applique extérieurement sur les ulcères qui viennent à la racine des ongles et sur les varices de l'anus.

BONNE DAME. (Voyez ARROCHE.)

BON HOMME. (Voyez BOUILLON BLANC.)

BONNET DE PRÊTRE. (Voyez FUSIN.)

BONNETTE. (Voyez BRUNELLE.)

BON PALANDIA TRIFOLIATA. (Voyez ANGUSTURA.)

La **BORACITE**, que l'on désigne aussi sous le nom de *magnésie boratée,* est une substance minérale, saline et native qui procè-

de de la combinaison de l'acide boracique avec la magnésie. Cette matière saline se rencontre à l'état opaque comme à l'état transparent, ce qui présente quelques nuances dans la nature de ses combinés, ainsi que l'ont établi diverses analyses de MM. Westrumb, Vauquelin et Stromager.

BORATE.

BORATES NEUTRES. — SOUS BORATES. — D'AMMONIAQUE. BORATES DE POTASSE. — DE SOUDE.

Les **borates neutres** sont des combinaisons de l'acide borique avec les bases dont les sels ne sont ni acides ni alcalins. Ses sels sont encore peu connus.

Le **sous borate** est la combinaison de l'acide borique avec un excès de base. Les sels qu'il comprend sont presque tous insolubles; il n'y a guère que ceux d'ammoniaque, de potasse et de soude qui soient solubles et qui se cristallisent.

Le **sous borate d'ammoniaque** est produit par l'acide borique dissous dans un excès d'ammoniaque et dont on fait évaporer la liqueur jusqu'à la pellicule; le sel se cristallise par le refroidissement.

Le **sous borat de potasse** s'obtient directement en combinant la potasse avec l'acide borique dans des proportions convenables.

Le **sous borate de soude** est le résultat de l'union de l'acide borique et de la soude; il circule dans le commerce sous divers noms, tels que borax, chrysocole, sel de perse et tinckal, et sous divers états; à l'etat brut, lorsqu'il vient de l'Inde et du Thibet; à l'état de borax demi raffinés, lorsqu'il vient de la Chine, et comme borax purifiés ou raffinés lorsqu'il appartient à la Hollande ou aux produits français. (Voyez BORAX.)

BORAX.

Latin, BORAS SODŒ ALCALESCENS, BORAX; — anglais, BORAX; — allemand, BORAX; espagnol, BORAX; — portugais, BORAX; — italien, BORAX.

BORAX BRUT. — BORAX DEMI-RAFFINÉ. BORAX RAFFINÉ.

Le **borax** est un sel produit par la nature et par des procédés

chimiques; aussi le rencontre-t-on dans le commerce sous trois formes différentes : dans un état brut, dans un état demi-raffiné et enfin dans un état de pureté parfaite.

Le **borax brut,** qu'on nomme aussi *Tinkal et chrysocole,* est d'une origine peu connue. Hoïfer, directeur des mines de Toscane, est le premier qui ait parlé de l'acide boracique natif; après lui, Besson a prétendu en avoir rencontré. Mais en examinant de bien près le borax, on distingue un acide qui n'a point d'analogue dans la nature et qui ne peut être qu'un sui-généris. Ce qui vient confirmer cette idée, c'est sa forme en cristaux opaques ou en prismes à six pans terminés par une pyramide dihèdre. Sa couleur est verdâtre; il est gras au toucher. Ce sel, qui est toujours très impur, nous vient de Perse; les lieux où on le ramasse sont formés de couches et il doit son origine accidentelle à la composition simultanée des matières végétales et animales. Il s'en trouve beaucoup dans le royaume du Thibet et principalement dans le lac de Necbal ou de Kierlakou. Cette espèce est rare, surtout depuis que la chimie est parvenue à la remplacer.

Le **borax demi-raffiné** nous vient de la Chine; il est plus pur que le précédent et il est en outre distribué en petites plaques cristallisées sur une de leurs surfaces et où l'on aperçoit des rudimens de prismes. Cette espèce est presque toujours d'un blanc sale et surchargée d'une poussière blanchâtre qui paraît argileuse. Elle nous arrive en petites caisses de 50 kilogrammes pour lesquelles on accorde une tare nette.

Le **borax raffiné** qui circule actuellement dans le commerce est la combinaison de cinq parties d'eau, de six parties de carbonate de soude et de cinq parties d'acide borique cristallisé, provenant des lacs de Toscane; la chimie française le prépare avec avantage. Ce borax se présente sous la forme de cristaux très blancs et très transparents de la grosseur moyenne d'un œuf de pigeon ou en prismes hexaèdres terminés par des pyramides trièdres. Sa saveur est styptique; exposé à l'air, il se couvre en peu de temps d'une efflorescence légère qui trouble sa transparence. C'est à Venise que les premières purifications du borax s'établirent; ensuite les Hollandais perfectionnèrent ces procédés de manière à obtenir une préférence qu'ils ont longtemps conservée, jusqu'à ce que MM. Lesguiller frères, chimistes

de Paris, vinrent nous dégager de ce tribut. MM. Payen et Cartier ont également beaucoup fait pour l'accroissement de sa consommation qui est assez majeure en médecine où on l'emploie avec succès comme fondant, emménagogue et collatoire pour la guérison des ulcères et des aphtes de la bouche; dans les arts, il facilite la fusion des métaux; on s'en sert surtout dans les soudures et l'on en forme un assez beau verre uni avec le silice et même des pierres précieuses artificielles.

Ce borax se vend au poids net en caisses de 75 à 100 kilog. On devra choisir celui qui sera le plus blanc, d'une belle transparence, sans débris ni poussière.

BORARIT. (Voyez BORACITE.)

BORE, corps combustible simple, non métallique, pulvérulent, d'une couleur verdâtre assez foncée, insipide et inodore. Ce nouveau corps ne se rencontre qu'à l'état de combinaison avec l'oxigène. Sa découverte fut faite en 1819 par MM. Gay-Lussac et Thenard; peu connu encore, il n'est point employé, ce motif ainsi que la difficulté d'en trouver élèvent le prix de revient et contribue à rendre son usage presque nul.

BORI-BORI. (Voyez CURCUMA.)

BOTRYS.

Latin, BOTRYS MEXICANA; — allemand, MEXIKANISCHER THEE, BOTRYK RAUT; — espagnol, BIENGRANADA; — italien, BOTRIK

BOTRYS DU MEXIQUE. BOTRYS VULGAIRE.

Le **botrys du Mexique**, qu'on nomme aussi *Ambroisie* ou *Thé du Mexique*, est la feuille d'une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, qui croît dans cette contrée. Elle pousse des tiges de 650 millimètres, rameuses et d'une odeur forte mais agréable. Ses feuilles sont vertes, lancéolées et dentées; elles exhalent un parfum aromatique. Ses fleurs sont staminées et composées de cinq étamines et de deux pistils. Sa semence est très menue; ses racines sont fibreuses ou ligneuses.

Ce thé nous est envoyé du Mexique en feuilles bien sèches et non roulées; son odeur doit être très agréable et sa saveur âcre et aromatique. On s'en sert en infusion théïforme dans les digestions laborieuses, dans l'hystérie et dans les catarrhes chroniques.

Ce thé se vend au poids net.

Le **botrys vulgaire** ou de *Pays* est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné dont la tige droite ne s'élève qu'à la hauteur de 160 millimètres; elle se divise en plusieurs rameaux chargés de feuilles lacinées, velues et découpées profondément. Ses fleurs sont composées de cinq étamines et de deux pistils; ses fruits sont de petites graines arrondies et aplaties, enfermées dans une capsule; sa racine est ligneuse fibrée et d'un blanc rougeâtre. Toute la plante a une couleur verte jaunâtre et une odeur agréable; elle est recouverte d'un suc visqueux et gluant qui la rend adhérente aux mains. Le botrys vulgaire se plaît dans les lieux humides; on le cultive dans les jardins de tout le midi de l'Europe.

On emploie rarement cette plante, quoique son odeur forte et sa saveur âcre lui fassent accorder quelques propriétés actives et excitantes; on en prépare seulement une eau distillée.

BAUCAGE. (Voyez PIMPRENELLE.)

BOUCHONS DE LIÈGE. (Voyez LIÈGE.)

BOUQUETINE. (Voyez PIMPRENELLE.)

BOUGIES.

Latin, GEREAS CANDELA; — anglais, WAX-CANDLE; — allemand, WACHSLICHT; — espagnol, BUGIA, VELA DE CERA; — portugais BOGIA, VELA DE CERA; — italien, CANDELA DI CERA.

BOUGIE DIAPHANE.	BOUGIES CHIRURGICALES.
— DE CIRE.	— PHILOSOPHIQUE.
— DE L'ÉTOILE.	— DU PÉROU.

Sous ce nom générique, on comprend diverses espèces de chandelles, telles que les bougies diaphanes, les bougies de cire, les bougies de l'étoile, etc. On entend en outre par ce mot de petites verges dont la chirurgie se sert en les introduisant dans l'urètre pour le dilater et consumer les carnosités qui y sont adhérentes.

La **bougie diaphane** se compose de 7/8 de blanc de baleine ou spermaceti et d'un huitième de cire. Ces deux matières sont à l'avance épurées et blanchies au suprême degré; on les fond ensemble et on les coule dans des moules à la sortie desquels on leur donne le poli et le lustre en les roulant sur des ta-

bles de marbre. La plus blanche et la plus diaphane est celle que l'on doit préférer. Cette qualité de bougie est très recherchée à cause de sa consommation. La bougie diaphane a pris naissance à Paris; aussi cette ville a-t-elle conservé jusqu'à ce jour la spécialité de sa fabrication.

La **bougie de cire** se confectionne en cire jaune et en cire blanche; les procédés que l'on emploie pour cela empêchent de reconnaître facilement sa pureté. Elle ne se fait pas d'un seul jet comme la précédente ; c'est une mèche que l'on recouvre de différentes couches de cire; de sorte que les couches superficielles peuvent être formées de matières très belles et très blanches, tandis qu'au contraire celles de dessous proviennent souvent de mauvaises qualités mélangées de suif. Ce dernier cas donne la facilité d'en fabriquer à des prix très modérés comme celles que l'on nomme bougies filées ou bougies connues à Paris sous le nom d'allume, formées par une ou deux couches de cire jaune ou blanche. On l'égalise ensuite et on la lustre en la faisant passer par des filières de grosseur convenable; souvent aussi on la replie sur elle-même pour en former des poignées. Ces deux espèces de bougies se préparent dans les principales villes de France; les plus réputées sont Paris, Bordeaux et le Mans. Cette dernière en fournit immensément au commerce.

Les premières bougies furent confectionnées à Bougie sur les côtes d'Afrique et nous fûmes long-temps tributaires de cette contrée.

La **bougie de l'étoile** est composée de suif de mouton purifié par des acides énergiques et passé à la presse hydraulique ou à une machine à vapeur, suivant le procédé adopté par l'industriel qui la confectionne; ce procédé est susceptible dans tous les cas de donner à la bougie l'acide stéarique qui lui devient indispensable pour parvenir à une belle préparation. Ainsi donc, la bougie de l'étoile n'est autre chose que du suif préparé auquel on donne l'apparence de la cire la plus blanche, sans pouvoir toutefois lui en donner les qualités; aussi sa réputation commence à s'altérer depuis quelque temps. C'est à Cambacérès que nous devons l'invention de cette bougie que l'on désigne aussi sous le nom de bougie stéarique et de bougie du soleil ou du phénix.

Les **bougies chirurgicales** sont des instruments cy-

lindriques préparés avec de la toile fine coupée par bandelettes et dont les deux faces sont enduites d'un emplâtre ; on roule ces bandelettes et on les polit avec un polissoir comme la bougie sur une table de marbre. On en fait aussi avec des cordes de boyaux de diverses dimensions pour tenir le canal de l'urètre dilaté. Leur grosseur doit être en rapport avec le diamètre de ce conduit.

L'invention de ces bougies date du xve siècle ; on l'attribue à Alderetto, médecin portugais. Leur usage a été introduit en 1554 en France par Amatus, autre médecin portugais. En France elles furent long-temps confectionnées par les pharmaciens, mais depuis nombre d'années, elles forment l'industrie de quelques hommes spéciaux qui sont parvenus à confectionner des instruments de ce genre présentant toutes les perfections désirables.

La **bougie philosophique** n'est autre chose qu'une vessie remplie de gaz hydrogène bien pur et à laquelle est adopté un robinet qui sert à faire sortir à volonté ce gaz qui s'enflamme à l'approche d'un papier allumé et qui imite très bien la flamme d'une bougie.

Bougie du Pérou. (Voyez CIERGE.)

Les **BOULES DE MARS** sont aussi appelées *boules d'acier et de nancy*. (Voyez TARTRATES DE FER ET DE POTASSE.)

BOULES DE BLEU. (Voyez AZUR EN BOULE.)

BOUILLON BLANC, un des noms vulgaires de la molène.

BOUILLON SAUVAGE. (Voyez PHLOMIS.)

BOULEAU.

Latin, BETULA ALBA ; — anglais, BIRCH, BIRCH-TREE ; — allemand, BIRKE, BIRKENBAUM ; — espagnol, ABEDUL ; — italien, BETULA, BETULLA ; — hollandais, BERKENBOOM ; — polonais, BROZA.

Le **bouleau,** dont nous avons déjà fait connaître quelques-uns des usages en parlant de son bois, procure encore quelques avantages aux Suédois et aux Lapons. Son écorce, d'une blancheur éclatante, lisse et satinée, leur sert à couvrir leurs cabanes et à confectionner des corbeilles, des chaussures nattées, des cordes, des filets, des bouteilles et des assiettes. Encore

pleine de son suc à demi résineux, elle fournit des torches qui éclairent très bien. On en retire par l'action du feu une huile poisseuse qui donne aux cuirs de Russie une qualité supérieure et une odeur particulière. En outre, les Kamtschadales trouvent dans cette écorce un aliment et une boisson; ils la mettent dans leur caviar et en préparent une sorte de bière. Elle sert aussi de papier à divers habitants du nord.

Le bouleau, d'après Dambourney, communique aux étoffes une multitude de nuances; il a le précieux avantage de fixer la couleur des bois de Campêche et de Fernambouc. Sa sève extrêmement abondante est dépurative contre les éruptions cutanées et dartreuses; on lui donne des vertus vermifuges.

L'huile de bouleau est employée par les Russes pour guérir la blennorrhagie et les ulcères vénériens. (Voyez BOIS DE BOULEAU.)

BOULLETTE. (Voyez GLOBULAIRE.)

BOURDAINE. (Voyez AUNE NOIR.)

BOURDE, qu'on nomme aussi *Barille*. (Voyez SOUDE.)

BOURG ÉPINE. (Voyez NERPRUN.)

BOURGÈNE. (Voyez AUNE NOIR.)

BOURGEON.

Latin, GEMMA; — anglais, BUD, EYE OR BUTTON; — allemand, RUPFWOLLE; — espagnol, YEMIA, PIMPOLLE BOTON.

BOURGEONS DE PEUPLIER. BOURGEONS DE SAPIN.

Les **bourgeons** sont d'après les botanistes les premiers rudimens des feuilles des végétaux. La nature les pourvoit d'une espèce d'enduit résineux, épais et gluant, dès le moment qu'ils paraissent au-dessus de leur tige, afin de les protéger sans doute contre les attaques des insectes ou les intempéries des saisons. A mesure que le bourgeon se développe, on remarque que son enduit diminue et qu'il disparaît totalement quand la feuille est formée.

Les bourgeons de quelques arbres sont utilisés en médecine pour la préparation de quelques stomachiques et anti-scorbutiques, dans les affections goutteuses et dans les rhumatismes. Les plus usités sont ceux de peuplier et ceux de sapin.

Les **bourgeons de peuplier noir** sont oblongs et poin-

tus, d'un vert jaunâtre, glutineux, s'attachant aux doigts, d'une odeur forte assez agréable et gros comme un bouton de fleur d'oranger; ils sont émolliens et balsamiques; pris en infusion, il sont bons pour les poitrines fatiguées. On doit les choisir récemment cueillis.

Les **bourgeons de sapin** sont courts, étroits, raides, piquants et rangés autour d'un filet commun, figurant un cylindre terminé en corne. On doit les tenir secs et donner la préférence à ceux qui auront conservé dans cet état leur formes et leur mucilage.

BOURRACHE.

Latin, BORAGO OFFICINALIS; — anglais, BORRAGE; — allemand, BORRAGEN, BORRAGO, BORRETSCH; — espagnol, BORRAJO, — portugais, BORRAGEM; — italien, BORRANA, BARRAGINE; — hollandais, BERNAGIE, BERNAZIE; — polonais, BORAK.

BOURRACHE OFFICINALE. BOURRACHE PETITE.

La **bourrache,** qu'on nomme aussi *Bourroche*, est une plante annuelle de la *Pentandrie monogynie* de Linné, originaire du Levant. On la propage avec beaucoup de facilité dans nos jardins; elle est même devenue sauvage dans plusieurs provinces de France, surtout en Normandie. Son emploi fréquent en médecine et en pharmacie lui à donné de l'importance. Sa tige tend à s'incliner vers la terre et ne s'élève qu'avec peine à la hauteur de 5 décimètres au plus. Elle est ronde, faible, creuse, tendre, rameuse et garnie d'un duvet rude et piquant. Ses feuilles sont larges et oblongues, presque rondes, velues, un peu piquantes, rudes au toucher et beaucoup plus grandes près de la racine que vers le haut de la tige; elles diminuent d'épaisseur par progression à mesure qu'elles s'en rapprochent. Leur odeur est un peu vireuse et elles sont remplies d'un suc épais et visqueux. Ses fleurs sont monopétales, d'une couleur bleue tirant sur le purpurin et rarement blanches; elles sont disposées en roue comme la mollette d'un éperon et rangées aux sommités des tiges. Quant aux fruits, ils naissent dans le calice et se composent de quatre semences réunies de couleur noire qui ont chacune beaucoup de ressemblance avec une tête de vipère. Sa racine est longue et grosse comme le doigt.

On en fait sécher les feuilles et les fleurs séparément, et on se sert des unes et des autres en infusion.

La bourrache est propre à tempérer les ardeurs du sang ; on l'administre avec succès dans les fièvres ardentes et bilieuses, les embarras du foie et les maladies lentes de la peau.

Bourrache petite. (Voyez HERBE AUX NOMBRILS.)

BOURRE.

Latin, BURRA ; — anglais, COW-HAIR ; — allemand, KUAHHARE ; — espagnol, PELO DE VACA ; — portugais, PELO DE VACCA ; — italien, PELO DI VACCA.

Sous le nom de **bourre** on comprend, dans le commerce, les poils de divers animaux, tels que ceux de taureaux, bœufs, vaches, veaux, buffles, chevaux, cerfs, etc., qui ont été préalablement détachés de leur peau à l'aide de la chaux et préparés dans les tanneries, chez les mégissiers, les chamoiseurs ou les hangroyeurs ; ces poils servent à garnir les selles, les bâts, ainsi qu'à rembourrer les chaises, les tabourets, les banquettes ou les formes de siége. On désigne aussi sous le nom de bourre de soie, de filoselle ou de fleuret, la partie de la soie qu'on rebute au dévidage des cocons. Cette partie est filée et mise en écheveaux comme la belle soie ; on en forme des lacets, des cordonnets et une infinité de tissus.

BOURSE A BERGER.

Latin, BURSA PASTORIS ; — anglais, SHEPHERD'S PURSE, TOY-WORT ; — espagnol, TALEGA.

La **bourse à berger**, qu'on nomme aussi *Tabouret*, est une plante de la *Tétradynamie filiculeuse* de Linné, qui pousse d'abord des feuilles oblongues et découpées comme celles de la roquette et s'inclinant vers la terre ; il s'élève ensuite d'entr'elles plusieurs tiges menues, rameuses et portant des feuilles entières ou découpées, mais plus petites que les premières. Ses fleurs sont petites, blanches et à quatre pétales disposés en croix. Son fruit est une silicule triangulaire qui a la figure d'une petite bourse semblable à celles que les bergers portaient autrefois à leur ceinture ; cela lui a valu son nom.

Cette plante est vulnéraire, dessicative et astringente ; elle est peu employée.

BOURSETTE. (Voyez LAITUE DE BREBIS.)

BOUSA, liqueur préparée en Egypte avec la mie de pain fermentée dans l'eau.

BOUSSEROLE.

Latin, UVA URSI; — anglais, BEARS-BERRY; — allemand, BOERENTRAUBE, STEINBEERE; — espagnol, GAYUBA, BUXAROLLA; — italien, UVA D'ORSO, UVA ORSINA; — hollandais, BEEREN-DRUIF; WOLFS-BEZIEN-BOOMBIE; — suédois, MIOLON, MIOLOURRIS.

La **bousserole** est la feuille d'un petit arbrisseau nommé raisin d'ours ou arbousier traînant et que Linné a placé dans sa *Décandrie monogynie*. Cet arbuste ressemble à l'airelle ou mirtylle. Ses feuilles sont cependant plus épaisses, oblongues et arrondies comme celles du buis; elles sont aussi plus étroites, rayées des deux côtés, nerveuses et d'une saveur astringente un peu amère; ces feuilles sont attachées à des rameaux ligneux, longs de 30 centimètres. Ses fleurs naissent en grappes aux sommités des branches; elles sont disposées en grelots d'une couleur rouge. Ses fruits sont des baies presque rondes qui renferment chacune cinq osselets rangés le plus souvent en côtes de melon, arrondis sur le dos et aplatis sur les autres surfaces; leur saveur est styptique.

Cet arbrisseau se rencontre en Italie et en Espagne. Nos pays méridionaux en possèdent de grandes quantités dont on fait sécher les feuilles avec soin pour les livrer ensuite à la consommation, qui en est devenue assez faible.

On a reconnu aux feuilles de l'arbousier traînant des vertus diurétiques et astringentes; elles sont également propres à combattre les calculs urinaires ainsi que les ulcères des reins et ceux de la vessie.

BOUTARQUE.

Latin, BOUTARQUM; — anglais, BOTARGO, ROE OF MULLETS; — allemand, BOTARGUM, BOTARGUN, BOTARGO, GESALZENER UND GETROCKNETER ROGON VONDEM FISCHE MUGIL; — espagnol, BOTARGO; — portugais, BOTARGA, OVAS DE PEIXE DE ESCABECHE; — italien, BOTTARGA, POTARGA, BOTARICA, BOTARDA BUTTAGRA.

Les **boutarques** ou **boutargues** sont les œufs salés du muge, poisson de mer dont les nageoires ventrales sont situées en arrière des pectorales. Ces œufs servent journellement d'aliment aux Provençaux et aux riverains de la Méditerranée.

C'était autrefois un mets très recherché par les Grecs; il l'est encore dans quelques pays méridionaux de l'Europe. Martigues, ville maritime des Bouches-du-Rhône, est particulièrement répu-

tée pour leur préparation qui s'opère de la manière suivante : On enlève les œufs des poissons, et après leur avoir ôté les veines, on les lave bien, puis on les sale et on les presse entre deux planches avec de fortes pierres. Au bout de vingt-quatre heures, on les retire et on les fait sécher complètement au soleil; on les renferme enfin dans des vases capables de supporter le voyage. Ainsi préparés, ces œufs se vendent pour le moins 3 fr. le demi kil., souvent même 6 et 10 fr., suivant leur rareté. Ceux qui nous viennent du Levant sont préparés à Alexandrie et en Egypte. La Sardaigne et Mascara, dans la Dalmatie vénitienne, fournissent des boutarques qui jouissent d'une grande renommée par toute l'Italie.

Le boutarque se mange à l'huile et au vinaigre ou bien au jus de citron.

BOUTEILLES.

Latin, BUTICULA; — anglais, ABOTTLE; — allemand, GLASBUTEILLEN; — espagnol, BOTELLA.

Les **bouteilles**, *bouteilles de verre, bouteilles légères* ou *gargoulettes*, sont des vases en verre de toutes couleurs et de toutes formes, qui servent à contenir toute espèce de liquides ou d'objets susceptibles d'évaporation. Les bouteilles destinées à contenir le vin offrent à peu de chose près les mêmes formes et les mêmes couleur.

Les légères nuances qu'on peut y remarquer prennent leur origine des localités qui produisent les sables et les fondants qui forment comme on le sait la base fondamentale du verre. Ainsi, certaines contrées utilisent le varech ou soude factice, d'autres se servent de cendres et de résidus de lessives. La silice qui forme aussi l'élément principal du verre est plus ou moins pure; les sables jaunes plus fusibles peuvent aussi rendre le verre plus beau; de plus, les diverses matières qui entrent dans sa composition peuvent encore procurer aux bouteilles, par la présence du fer, des couleurs vertes plus ou moins foncées.

Ce qui constitue un premier choix dans les bouteilles, c'est leur forme régulière, l'épaisseur égale du verre dans toute leur entendue, une couleur nette, sans bulles ni grains et une recuite soignée; c'est-à-dire qu'il faut que les bouteilles aient passé sans trop de promptitude de la température rouge à la température or-

dinaire : sans cette condition, elles deviennent très cassantes ; il en est de même lorsque les bouteilles ont été mal soufflées, c'est-à-dire lorsque l'épaisseur du verre n'a pas été répartie également.

C'est d'après ce raisonné que l'on peut établir les premiers, seconds et troisièmes choix des bouteilles.

Le défaut le plus grave dans la fabrication des bouteilles est celui qui résulte de la disproportion des matières qu'on y emploie, ce qui les rend plus ou moins susceptibles d'être altérées par le liquide qu'elles peuvent contenir ; ainsi, le verre dans lequel il y a excès de chaux ou d'alcali est impropre à renfermer du vin, de la bière ou tout autre acide. Pour s'assurer si une bouteille possède ce défaut, il suffit d'introduire de l'acide sulfurique étendu de huit à dix parties d'eau. S'il y a excès de chaux dans les six ou huit jours qui suivront, on apercevra dans l'intérieur et sur les parois de la bouteille des pustules blanches qui ne seront autre chose que du sulfate de chaux ; si au contraire c'est l'alcali qui s'y trouve en trop grande abondance, on verra la bouteille chargée d'humidité. Du reste et pour plus de certitude, en y mettant de l'eau pure et en la tenant exposée pendant quelque temps à une douce chaleur, il sera facile de se convaincre de la présence d'une surabondance d'alcali.

Toutes les bouteilles se vendent au cent ou au mille. On entend encore par bouteilles légères les gargoulettes du mogol confectionnées avec une terre que l'on nomme terre de Patna. (Voyez GARGOULETTES.)

BOUTON D'OR.

Latin, CLICHRYSUM STOECHAS CITRINA ANGUSTIFOLIA ; — anglais, ETERNAL FLAWER, CASSIDONY ; — espagnol, SIEMPREVIVA.

Le **bouton d'or** est une plante de la *Syngénésie polygamie superflue* de Linné, qui pousse plusieurs tiges ligneuses de la hauteur de 5 décimètres. Ces tiges sont velues, blanches et garnies de petites feuilles étroites, velues et blanchâtres aussi ; ses fleurs naissent à leurs sommités en forme de bouquets composés de plusieurs fleurons réguliers et découpés sur le haut en étoiles de couleur jaune citrine et soutenues par des calices écailleux, secs, jaunes et brillants comme de l'or. Sa graine est oblongue, rousse, aigretée, odorante et âcre. La fleur du bouton d'or ne se flétrit qu'après nombre d'années et conserve long-temps son odeur

agréable. Cette plante se développe mieux dans les sables et dans les lieux secs; elle a été reconnue incisive, apéritive et vermifuge.

BRAI. (Voyez MATIÈRES RÉSINEUSES.)

BRANC-URSINE, plante nommée ainsi à cause de la ressemblance de ses feuilles avec le pied d'un ours. (Voyez ACANTE.)

BRANC-URSINE FAUSSE. (Voyez BERCE.)

BRANDE. (Voyez BRUYÈRE.)

BRANDERTZ, mot dont les Allemands se servent pour désigner le cinabre natif qui a pour gangue une matière bitumineuse qui brûle parfaitement. Cette mine est à l'état de sulfure et fort pauvre, puisqu'elle ne produit que 6 p. 100 de mercure. (Voyez SULFURE DE MERCURE NATIF.)

BRANDEVIN, nom donné par les Allemands à de l'eau-de-vie commune tirée du vin.

BRAUN-SPATH, minéral composé de chaux et de manganèse. M. Berchem le nomme chaux magnésiène. (Voyez ce mot.)

La **BRASQUE**, ainsi nommée en métallurgie et en chimie, est une poussière de charbon battue dont on remplit presque entièrement les creusets lorsque l'on traite des corps qui tiennent beaucoup à l'oxigène.

BRAYERA-ANTHEL MENTICA, genre de plante assez semblable à l'aigremoine, très usitée en Abyssinie contre le Ténia. On en fait infuser 15 grammes dans 14 hectogrammes d'eau : l'on prend le tout en deux doses à une heure de distance, le matin et à jeun. Ce médicament excite d'abord de fortes nausées, puis des douleurs assez vives dans les intestins, à la suite desquelles surviennent de nombreuses déjections par lesquelles le ver est expulsé. Le docteur Brayer dit avoir vu un garçon de café, de Constantinople, guéri de cette maladie par l'effet de cette plante. Il serait à désirer que l'on parvînt à mieux préciser l'origine de ce végétal, sur lequel M. Kunth a déjà fourni des renseignements botaniques consignés dans le second volume du *Dictionnaire classique d'histoire naturelle.*

BRÈCHE. (Voyez CIRE.)

BRÈCHE D'AGATHE. (Voyez AGATHE.)

BREGAN. (Voyez BIÈRE DE SAXE.)

BRÊME. (Voyez BIÈRE DE BRÊME.)

BRILLANTS. (Voyez DIAMANTS.)

BRILLANTS DE VERRE. (Voyez AVENTURINE.)

BRIQUE.

Latin, LATER; — anglais, BRICK, BRICKSTONE, ALS DACHPFANNE, DACHZIEGEL; — allemand, ZIEGEL, ZIEGELSTEIN, ALS MAUERSTEIN; — espagnol, LADRILLO; — portugais, LADRILHO, TIJOLO CUM QUE LE LADRIHAOS AS CASAS; — italien, MALTONE, PIETRA COTTA, QUADRETTO QUADRELLO.

L'art de la briquetterie remonte à l'antiquité la plus reculée; l'ancienne ville de Babylone était construite en briques. C'était aussi sur une brique que le jeune Giatto dessinait le troupeau confié à sa garde lorsqu'il fut rencontré par Cimabue.

Les **briques**, qu'on nomme aussi *carreaux et tuiles faitières*, sont le produit d'argiles, exemptes de toute impureté, pétries dans l'eau et mises en pâte à une consistance à laquelle on donne toutes les formes désirables; dans cet état, on les expose à l'air libre pour les sécher, puis on les passe dans un four pour leur faire acquérir la dureté nécessaire aux divers usages qui leur sont réservés.

La bonne qualité de la brique dépend du coup de feu que le briquetier lui a fait subir; si elle a été trop peu chauffée, elle se décompose dans l'eau, pour peu qu'on l'y laisse séjourner; si au contraire elle a été chauffée à l'excès, il est rare qu'elle ne soit pas ordinairement déformée. Sa couleur alors est moins belle, mais elle résiste davantage aux influences atmosphériques.

La fabrication des briques est très répandue en France. L'Angleterre, peu pourvue de matériaux pour la construction, est obligée de recourir aux briques; aussi s'en confectionne-t-il chez elle plus du double que chez nous et leur qualité est-elle infiniment supérieure à celle des nôtres; on cite surtout celles que l'on destine à la construction des fourneaux et que l'on nomme réfractaires.

La brique était d'un grand usage autrefois dans la construction des édifices; elle sert encore à la construction des cheminées; pilée et mêlée avec de la chaux vive éteinte dans l'eau,

elle forme un ciment imperméable ; avec de la chaux et du bitume de Judée, elle donne un mastic incorruptible et solide dont on se sert pour mastiquer les robinets des fontaines.

La poudre de brique est reconnue dessicative, astringente et propre à arrêter le sang quand on l'applique extérieurement. C'est avec la brique rougie au feu et l'huile d'olive que l'on obtient l'huile de brique, nommée aussi huile de philosophe.

Outre la brique à bâtir et à carreler, on en fabrique aussi pour les fourneaux de toutes dimensions et les fourneaux à reverbère ; elles ont 54 millimètres d'épaisseur sur 270 millimètres de largeur et 300 millimètres de longueur. Leur couleur est d'un jaune paille avec une apparence vermissée. Les meilleures, c'est-à-dire les plus résistantes à l'action d'un feu continu, nous sont envoyées par l'Angleterre, quoique nos fabriques en fournissent de très bonnes. Les briques se vendent au cent et au mille.

BRIQUETS.

Anglais, FIRE STONES, FLINT STONES ; — allemand, FEURSTEIN, FLINTESTEIN ; — espagnol, PEEDRNAL, PIEDRA DE GISPA ; — portugais, PEDRENEIRA ; — italien, PIETRA DA FUACO.

BRIQUETS A PIERRE A FUSIL.	BRIQUETS A ALLUMETTES INFERNALES.
— PHOSPHORIQUES.	— D'AMADOU INFERNAL.
— OXYGÉNÉS.	— A GAZ.

Les **briquets** sont de petites pièces d'acier dont on se sert pour obtenir du feu en les choquant contre un caillou. Depuis des siècles l'usage de battre le briquet existe dans les ménages ; mais l'acier et la pierre ne répondant pas toujours à nos désirs, l'industrie est venue y suppléer en premier lieu par les briquets phosphoriques, puis par les briquets oxigénés, les briquets à allumettes infernales, les briquets à gaz, etc. : tous ces modes divers forment une branche exclusive d'industrie qui prend chaque jour plus d'extension.

Les **briquets phosphoriques** se composent d'un petit cylindre creux d'étain allié avec du plomb et fermé soigneusement par un bouchon de même métal ; on le remplit à moitié de phosphore mâle, divisé par la magnésie ou par tout autre corps. Ces cylindres sont renfermés dans des boîtes de carton, de ferblanc ou de bois, avec des allumettes souffrées qui, frottées sur le phosphore, puis sur un bouchon de liège, donnent une

flamme dont la durée suffit pour allumer une bougie. L'inconvénient que présentent ces briquets est de brûler souvent les mains par la surabondance de phosphore qui s'attache à l'allumette; cela les a fait remplacer par le briquet oxigéné.

Ce dernier consiste en une boîte contenant des allumettes oxigénées (Voir le mot OXIGÈNE), et une petite bouteille pleine d'amiante imprégné d'acide sulfurique à soixante-six de grés. Pour s'en servir, il suffit de mettre en contact une des allumettes avec l'amiante. Ce briquet est un des plus commodes; mais, au bout de quelques mois, l'acide sulfurique s'affaiblit en absorbant l'eau que contient l'atmosphère et il devient moins énergique; dans ce cas, il suffit de retirer l'amiante de la petite bouteille et de la comprimer entre des papiers pour rejeter le liquide qu'elle contient; puis, une fois desséchée, de la remettre dans la même bouteille et de la remouiller de nouveau avec de l'acide sulfurique au même degré de soixante-six.

Les **briquets à allumettes infernales** se composent d'une boîte bien garnie d'allumettes souffrées et recouvertes d'un mastic formé de chlorate de potasse et de sulfure d'antimoine ou de phosphore de chlorate.

On frotte ces allumettes sur l'un des côtés de la boîte de sable fin, de pierre-ponce ou de verre pulvérisé, très-adhérent. Mais cette opération n'est pas sans quelque danger, en ce sens qu'elle peut déterminer une explosion en enflammant les allumettes au moindre choc, ce qui fait redouter ces briquets à un tel point qu'ils ont été défendus en Allemagne.

Les mêmes préparations ont été appliquées sur de petites lisières d'amadou à l'usage des fumeurs; frottées sur le côté rugueux de la boîte, elles s'allument sans flamme.

Les **briquets à gaz** sont des appareils en verre dans lesquels est mis en contact un morceau de zinc avec de l'acide sulfurique étendu d'eau; en ouvrant un robinet, cela détermine un dégagement de gaz qui s'enflamme par l'étincelle d'un électrophore ou par une petite éponge de platine. L'entretien de ces briquets, joint à l'incommodité de les faire circuler, les rendent peu populaires, aussi ne figurent-ils que dans les laboratoires.

Tous ces briquets ne doivent se prendre qu'à l'essai et à la garantie.

BROCHET.

Latin, LUCIUS ; — anglais, PIKE ; — allemand, HECHT; — espagnol, EL PESCADO LUCIO ; — portugais, PESCADA LUCIO ; — italien, LUCIO.

Le **brochet** est un poisson que l'on rencontre dans les rivières, dans les lacs, dans les étangs et généralement dans toutes les eaux douces où il est fort commun. On affirme qu'il vit fort long-temps, et d'anciennes chroniques nous rapportent qu'en 1497 il en fut trouvé un en Allemagne qui avait un anneau d'airain passé dans l'ouverture de ses ouïes et sur lequel une inscription grecque apprenait que c'était l'empereur Frédéric II qui l'avait mis dans le bassin. Si ce fait est vrai, ce poisson aurait eu 267 ans; mais nous croyons qu'il est permis de suspecter un peu la véracité de l'historien. Outre l'usage fréquent des brochets dans la cuisine, la médecine accorde à sa mâchoire inférieure et à sa graisse des vertus dessicatives et détersives, elles sont propres dans les pleurésies, les calculs, les fleurs blanches et les accouchements. Ses œufs sont purgatifs.

Le **BROME** est un corps découvert par M. Ballard de Montpellier, qui lui avait d'abord donné le nom de *Muride*, le regardant comme un corps simple. Mais d'autres chimistes, parmi lesquels nous citerons MM. Gay-Lussac, Thénard et Vauquelin, s'étant livrés à l'examen de ce produit, l'ont considéré comme un corps composé de chlore et d'iode et l'ont nommé brome. (Voyez MURIDE.)

BRONZE.

Latin, AUTURICHALIUM; — anglais, ORE ; — allemand, ERZ ; — espagnol, MINERAL ; — portugais, MINERAL ; — italien, MINERALE.

BRONZE DES FONDEURS. BRONZE DES PEINTRES.
BRONZE DE CORINTHE.

Le **bronze**, que l'on nomme aussi bronze *de fondeur*, est formé par la combinaison de divers métaux; il prend des valeurs diverses suivant le métal dominant qui le constitue. Soixante-quinze parties de cuivre rouge, vingt-deux de zinc, deux d'étain et une de plomb donnent 50 kil. d'un bronze dont les arts tirent de grands avantages.

Ce métal est employé à faire des cloches et on y ajoute quelquefois de l'argent pour les rendre plus sonores. Cet alliage

est moins susceptible de s'oxider que les métaux fondus isolément. Poerner, célèbre ouvrier en ce genre, a reconnu que la sonorité était bien plus forte lorsque le cuivre dominait et que la malléabilité de l'alliage était proportionnée aux quantités respectives du métal qui y domine, soit cuivre, soit étain.

Bronze de Corinthe. (Voyez AIRAIN.)

Bronze des peintres.

Latin, AURICHALCUM PICTORUM; — anglais, REDBRASS, YELLOWOR GILT BRASS, POWDRE OF BRASS; — allemand, BRONZIERBRONZE; — espagnol, POLVOS DORADOS, PURPURINA DE LATON EN POLVOS; — portugais, PURPURINA PARA PINTORES; — italien, PORPORINA DEI PINTORI.

Le **bronze des peintres**, qu'on nomme aussi *or en coquille*, se compose d'un alliage de cuivre et de zinc formant un laiton que l'on soumet à l'action du laminoir et qui est réduit, sous le maillet du batteur d'or, en feuilles extrêmement minces; puis ces feuilles sont broyées avec un peu de miel jusqu'à ce que leur pâte soit devenue impalpable. Dans cet état on la lave avec de l'eau très pure pour séparer le miel de la poudre métallique qui se précipite dans le fond du vase et que l'on distribue dans des coquilles pour la sécher complètement. C'est alors qu'elle prend le nom d'or en coquilles; elle sert à bronzer les figures de plâtre et est très usitée chez les peintres en tous genres.

Ce bronze se vend par petits paquets de 2 hect. 5 décag. et de 5 hectogrammes; on devra donner la préférence au plus brillant et au mieux divisé. Le bronze mat, qui a toujours une certaine tendance vers une nuance verte, est aussi très recherché pour diverses applications.

BROU DE NOIX.

Latin, CULLIOCŒ; — anglais, TAE GREEN SCHELL OF WALNUTS; — allemand, GRUNE NUSSCHAALEN; — espagnol, CASCARA VERDE DE LAS NUCES.

Le **brou de noix** est l'enveloppe verte et charnue qui recouvre le fruit du noyer. Cette enveloppe a des propriétés qu'il est important de faire connaître.

Le teinturier en obtient des nuances fauves et brunes qui sont très solides; elle fournit même de belle et bonne encre à écrire; l'ébénisterie s'en sert pour donner au chêne l'apparence du bois

de noyer. Quelques praticiens emploient le suc et l'infusion de brou de noix comme des remèdes astringents et vermifuges.

Dans quelques ménages, il est d'usage de préparer une liqueur avec le brou de noix; la recette se réduit à prendre cent noix vertes couvertes de leur brou que l'on pile dans un mortier de marbre et que l'on met en contact avec quinze litres d'alcool à cinquante degrés auxquels on ajoute un gros de clous de girofle et un gros de noix muscade. Après avoir laissé macérer la liqueur pendant deux mois, on la filtre et on y fait fondre 2 kilog. de sucre; enfin on passe le tout à travers un linge blanc et on le met en bouteilles. On considère cette liqueur comme un tonique et stomachique.

La **BRUCINE** est une substance alcaline que MM. Pelletier et Caventou ont découverte dans l'écorce de l'angustura fausse, dans la fève de Saint Ignace et dans la noix vomique. Dans cette dernière elle est accompagnée d'un autre alcali nommé strichnyne. La brucine est d'un blanc nacré comme l'acide borique; elle se rencontre en prismes plus ou moins allongés et quelquefois en masses spongieuses, d'une saveur amère, acerbe et persistante et très peu soluble dans l'eau, surtout à froid; elle est insoluble dans l'éther et dans les huiles grasses. Cette substance est très vénéneuse, mais encore moins que la strichnyne dont elle diffère par la propriété qu'elle a de se colorer en rouge de sang lorsque l'on verse sur elle quelques gouttes d'acide nitrique concentré. La morphine rougit aussi à cet essai, mais d'une manière beaucoup moins intense.

On forme avec la brucine des pilules et un alcool ainsi que des potions stimulantes.

Ces médicaments doivent être préparés avec une sévérité rigoureuse; aussi ne doit-on en délivrer que sur l'ordonnance d'un médecin recommandable et avec toutes les formalités voulues pour l'arsenic.

Les secours à donner contre l'introduction de la brucine dans l'économie animale consistent à déterminer les vomissements par l'insufflation de l'air dans les poumons, les purgatifs, l'eau éthérée et l'huile de térébenthine. Si le poison a été appliqué à l'extérieur, on emploiera les ventouses le plus tôt possible; la place qu'elles occuperont devra être incisée, puis brûlée par la pierre infernale.

Cette substance est en usage ; c'est pourquoi nous avons cru devoir entrer dans tous les détails qu'elle mérite.

BRUN-ROUGE.

Latin, RUBRICA ; — anglais, BROWN RED, RED OKRE ; — allemand, BRAUNROTH ; — espagnol, ALMAZARRON, ALMAGARE COLORADO ; — portugais, ALMAGRE, ALMAGRA ; — italien, ROSSO BRUNO TERRA ROSSA.

BRUN ROUGE D'ANGLETERRE A PEINTURE. BRUN ROUGE D'HOLLANDE.
BRUN ROUGE D'ANGLETERRE A POLIR. BRUN ROUGE DE FRANCE.

Le **brun-rouge,** qu'on nomme aussi *almagre*, est un oxide de fer naturellement jaune, qui ne passe à la couleur rouge que par une calcination plus ou moins ménagée, procédé que l'Angleterre possède au plus haut degré de perfection et pour lequel elle nous rend ses tributaires.

Le **brun-rouge d'Angleterre** prend le premier rang dans le commerce à cause de ses couleurs foncées. C'est celui que les peintres recherchent le plus. Ils devront donner la préférence à celui qui présentera une couleur rouge violette, un reflet velouté et un peu de rudesse au toucher. Ce brun nous arrive le plus souvent en barriques de 100 à 150 kil. pour lesquelles on accorde 10 p. 100 de tare, à moins de conditions particulières.

Brun-rouge à polir. (Voyez ROUGE D'ANGLETERRE.)

Le **brun-rouge d'Hollande** est le premier qui ait paru en France ; mais depuis que l'Angleterre nous en a fourni en quantité, nous pouvons affirmer que son emploi chez nous est de très-peu d'importance. Ce brun rouge ne présente d'ailleurs que des nuances d'un brun-rosé et plus ou moins rudes. Il nous arrivait en futailles de 250 à 300 kilogrammes pour lesquelles on n'accordait qu'une tare réelle.

Brun-rouge de France. (Voyez OCRE ROUGE.)

Les bruns rouges en général sont susceptibles d'absorber beaucoup d'huile, ce qui les rend très avantageux en peinture.

BRUNELLE.

Latin, BRUNELLA ; — anglais, SELF-HEAL ; — allemand, ANTONIKRANT ; — espagnol, HIERBA DE SANTO ANTONIO, BRUNELA, CONSUELDA MENOR ; — portugais, BRUNELLA, HERVA VULNÉRARIA ; — italien, CONSOLIDA MINORE.

La **brunelle,** qu'on nomme aussi *bonnette*, est une plante de

la *Didynamie gymnospermie* de Linné, qui croît particulièrement dans les lieux pierreux et au bord des fossés; ses tiges, qui rampent à terre, sont menues, anguleuses, un peu velues et d'une couleur tirant sur le purpurin. Ses feuilles sont velues, rouges et d'un goût un peu visqueux et amer; ses fleurs naissent en épis aux sommets de ses tiges qui s'évasent en gueules ou en tuyaux découpés par le haut de manière à former deux lèvres; leurs pétales sont de couleur bleue ou purpurine et rarement blancs. Ses semences sont ovales, au nombre de quatre et renfermées dans le calice. Sa racine est menue et fibrée ou chevelue. Cette plante est vulnéraire et astringente; on l'emploie en infusion prolongée dans les maux de gorge, l'esquinancie et les hémorragies. Elle entre dans la composition de l'eau et du baume vulnéraires, du sirop de grande consoude et de l'onguent modicatif d'ache. La plus récente doit être préférée.

BRUYÈRE.

Latin, ERICA HUMILIS; — anglais, HEATH; — allemand, HEIDEKRAUT; — espagnol, BREZO, URSE; — portugais, ESTEVA, URZA; — italien, ERICA.

La **bruyère,** qu'on nomme aussi *brande* dans les lieux où elle abonde le plus, est un très petit arbrisseau de la *Décandrie monogynie* de Linné, dont on connaît cinq espèces. Elle pousse des tiges de la hauteur de 1 à 4 mètres, dures, ligneuses, rameuses, de couleur obscure et garnies de petites feuilles toujours vertes qui ressemblent à celles du romarin. Ses fleurs sont des cloches de couleur purpurine quelquefois blanches; elles sont rangées le long des rameaux depuis leur milieu jusqu'à leur sommet et précédées de petits pédoncules. Du fond de ces fleurs s'élève un pistil qui devient par la suite un fruit presque ovale divisé en quatre loges qui renferment chacune des semences fort menues. Sa racine est forte et pivotante. Les bruyères sont très communes en France et principalement dans les Grandes-Landes et dans les environs du département de la Gironde.

En médecine, les feuilles et les fleurs de bruyère sont employées en décoction contre les rétentions d'urine, les morsures des bêtes venimeuses et les pierres des reins et de la vessie.

Ses racines donnent un charbon qui procure une ardeur extrêmement vive et durable; les cloutiers en font une très grande

consommation : ils le préfèrent au charbon de terre à cause de la modicité de son prix de revient. La flamme de ces racines, que l'on brûle comme les souches de vigne, donne une braise ardente et très brillante que l'on fait entrer dans les chauffages de luxe.

Les rameaux de la bruyère sont recherchés par les pâtissiers pour la cuisson de leurs pâtisseries feuilletées et délicates. Les brossiers en font des balais de résistance pour nettoyer les rues et les immondices. En dehors de tous ces emplois, elle fait l'ornement des collections botaniques par les nombreuses variétés de ses fleurs.

BRYONE.

Latin, BRYONIA ; — anglais, BRIONY ; — allemand, LAUMRUBU ; — espagnol, NUEZA BLANCA, BRIONIA ; — portugais, NORZA, BRIONIA, DRAGONTEA, SERPENTARIA, SERPENTINA ; — italien, BRIONIA A VITALBA, VITE BRIANCA.

Le **bryone**, qu'on nomme aussi *coulevrée ou couluvrée vigne blanche*, est une plante de la *Monœcie syngénésie* de Linné. Elle pousse des tiges menues, rameuses, tendres et velues qui croissent très haut en peu de jours et qui sont garnies de vrilles à l'aide desquelles elles s'attachent aux plantes voisines. Ses feuilles ressemblent à celles de la vigne, mais elles sont plus petites, velues, rudes et blanchâtres. Ses fleurs sont blanches et disposées en grappes ; chacune d'elles forme un petit bassin coupéen plusieurs parties et soutenu par un calice auquel il adhère si fortement qu'on ne peut l'en séparer. Ses fruits sont de petites baies rangées en forme de grappes de raisin, de la grosseur de celles de genièvre, vertes dès leur naissance et rouges en mûrissant. Ce fruit est rempli d'un suc jaunâtre d'une saveur désagréable, et de quelques semences ovales et pointues ; ses racines sont longues, plus grosses que le poignet, d'un blanc jaunâtre, charnues, pleines de suc et d'un goût âcre et amer. On en fait usage en médecine comme remèdes purgatifs ; râpées et lavées à l'eau froide, elles peuvent remplacer l'amidon.

Cette racine est dastrique, diuretique, anthelmentique et emménagogue ; on en fait usage dans l'hydropisie, l'asthme et les rhumatismes goutteux.

BRYONE DE L'AMÉRIQUE. (Voyez MÉCHOACAN.)

BUGLOSE.

Latin, BUGLOSUM; — anglais, BUGLOSS; — allemand, ROTHE OCHSENRUNGE; — espagnol, BUGROSSA; — portugais, ANCUSA BUGLOSA; —italien, BORGLOSSA; — hollandais, OSTELON; — suédois, OXTUNGA.

La **buglose** est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné; ses feuilles sont longues et médiocrement larges, velues, rudes au toucher et d'un vert foncé luisant; ses tiges s'élèvent environ à 650 millimètres; elles sont garnies de poils piquants et se divisent dans le haut en petits rameaux qui portent de petites fleurs de couleur bleue ou rouge, quelquefois blanche, en forme d'entonnoir et à pavillon découpé en cinq parties. Il succède à chaque fleur une capsule renfermant quatre semences qui ont la figure d'une tête de vipère et le goût d'une amande. Sa racine est longue, ronde et grosse comme le doigt, noirâtre en dehors et blanche à l'intérieur. Toute la plante contient un suc visqueux semblable à celui de la bourrache; elle est humectante, apéritive et dépurative. On l'emploie sèche ou récente, et par expression on en fait des sirops et des eaux distillées. Ses fleurs sont cordiales; elles entrent dans le sirop d'erysimans et forment une sorte de conserve aux confitures.

Buglosée, nom autrefois donné à la buglose, à la bourrache et au lycopsyde des champs.

BUGRANE. (Voyez ARÈTE BOEUF.)

BRIS. (Voyez BOIS DE BUIS.)

Le **BUISSON ARDENT** qu'on nomme aussi en latin *Peyracoutha mespilus-pyracantha*, est un arbrisseau épineux de *L'Icosandrie pentagynie* de Linné. Il croît dans les haies de l'Italie et dans nos pays méridionaux. Son écorce est noirâtre; ses feuilles sont lancéolées, ovoïdes, dentelées et velues; quelques unes sont rondes. Sa fleur est composée d'un petit entonnoir à pavillon découpé en cinq parties disposées en roses de couleur rougeâtre. Son fruit est une capsule comme celle du Barberis, tirant sur le rouge et renfermant quatre semences qui ont la forme d'une tête de vipère et qui ont un goût d'amande.

Sa racine est longue, ronde, grosse comme le doigt, noirâtre en dehors et blanche en dedans. Toute la plante contient un suc

visqueux ; elle est reconnue humectante, apéritive et dépurative, aussi entre-t-elle dans plusieurs électuaires.

BULBONAC. (Voyez LUNAIRE.)

BURGAU, nom de plusieurs coquilles du genre sabot, telles que les notilles qui sont ramassées aux Antilles et dont la robe est variée de vert et de brun, tandis que leur intérieur est nacré et reflète les couleurs de l'arc-en-ciel. Ce nom s'applique principalement aux coquilles qui possèdent à un degré plus ou moins éminent cette dernière qualité. (Voyez NACRE.)

La **BURGANDINE** est la nacre la plus belle qui se rencontre dans l'écaille du limaçon à bouche ronde nommé *burgau* et que l'on trouve aux Antilles.

La **BURSERINE** est une sous-résine que M. Bonastre a obtenue du baume de sucrier de montagne ou gommier rouge des Antilles.

BUSSEROLE. (Voyez BOUSSEROLE.)

BUTOME, que les Indiens nomment aussi *butaa*. (Voyez PAREIRABRAVA.)

BUTUA. (Voyez PAREIRABRAVA.)

La **BUTYRINE** est une substance grasse et très fluide qui existe dans le beurre où elle est unie à diverses autres substances, telles que l'oléine, la stéarine et de petites quantités d'acide butyrique. M. de Chevreul l'a décrite en 1819. Son odeur est analogue à celle du beurre fondu ; elle est tantôt jaunâtre, tantôt blanchâtre, selon l'espèce qui la fournit.

La **BYSSOLITE** est une substance minérale que l'on trouve au bourg de Doisan dans le Dauphiné. (Voyez AMIANTHOIDE.)

BYSSUS, espèce de lichen. (Voyez NOSTOC.)

C

CAABLÉ. (Voyez BOIS DE CHABLIS.)

CAACHIRA ou **coachari.** (Voyez INDIGO.)

CAA-APIA. (Voyez CONTRAYERVA.)

CABARET, plante qui a reçu ce nom à cause de l'usage qu'on en faisait autrefois pour détruire les vapeurs du vin qu'on avait pris en trop grande abondance dans les cabarets. (Voyez AZARUM.)

CABELA, nom d'un fruit des Indes-Occidentales qui ressemble beaucoup à nos prunes. L'arbre qui le produit est semblable au cerisier; il est peu connu en Europe.

CABILLOT ou **morue verte.** (Voyez MORUE.)

CABOSSE, nom que l'on donne à Bourbon et dans toutes les Antilles à la cosse du cacao. (Voyez CACAO BOURBON.)

CACAHUÈTE. (Voyez ARACHIDES.)

CACAO.

Latin, CACAO; — anglais, CACAO NUTS, CHOCOLATE TREE, CHOCOLATE NUT-TREE, CACAO TREE; — allemand, KAKAOBAUM, KAKAO; — espagnol, CACAO, ARBOL DE CACAO; — portugais, CACAO; — italien, CACAO, ALBERO DEL CACAO; — hollandais, CACAO BOOM, KAKAUBOOM; — indien, GACAVI; — prussien, CACAO; — suédois, KAKO; — polonais, KAKOWYORZECH.

CACAO ROYAL SOCONUSCO.	CACAO OCCANA.
— CARAQUE PORTO-CABELLO.	— ST-DOMINGUE (HAÏTI.)
— — MARACAÏBO.	— BOURBON.
— — MADELEINE.	— DES ILES.
— — VARINAS.	— MARTINIQUE.
— — GUAMALIES.	— GUADELOUPE.
— — GUATIMALA.	— JAMAÏQUE.
— — GUAYAQUIL.	— DÉMÉRARI.
— TRINITÉ.	— BAHIA.
— MARAGNON.	— CAYENNE.
— PARA.	— ARAWARI.
— BERBICE.	— SINAMARY.
— SURINAM.	PELLICULE DE CACAO.

La prise du Mexique par Fernand-Cortez, en 1521, détermine l'époque de la connaissance du cacao en Europe. Alors, cent de

ses amandes valaient, à Caracas, un demi réal ou 30 centimes de France; au milieu du XVIIe siècle, leur prix avait doublé et on n'épargna rien pour en propager la culture.

Les Espagnols et les Portugais ont été les premiers à qui les Indiens les firent connaître. Ceux-ci en faisaient usage depuis longtemps sans les communiquer aux populations civilisées qui étaient si peu instruites qu'en 1600 des corsaires Hollandais, ignorant la valeur de leur prise, en jetèrent considérablement à la mer, les prenant pour des crottes de brebis.

En 1649, on ne connaissait aux îles du Vent qu'un seul cacao, planté par curiosité dans le jardin d'un Anglais habitant l'île de Sainte-Croix.

En 1655, les Caraïbes, sauvages des Antilles, découvrirent à M. Dupargnet les nombreux cacaoyers qui existaient dans les bois de la Martinique dont il était souverain. On obtint alors assez d'amandes de cacao pour en propager l'espèce et établir des entreprises qui se multiplièrent par les soins d'un juif nommé Benjamin; ce ne fut pourtant que vingt-cinq ans après que les habitants de la Martinique imaginèrent de suivre son exemple, et cette industrie acquit un développement tellement rapide qu'en 1775 ce point du globe comptait deux millions de cacaoyers.

La Martinique ne posséda pas long-temps le privilége exclusif d'une culture aussi avantageuse : Saint-Domingue, aujourd'hui Haïti, commença bientôt à s'en occuper, et M. Dangeron, en 1665, y forma les premières plantations.

Porto-Rico, en 1680, rivalisa avec les îles voisines. La Jamaïque fut aussi dotée par les Espagnols de cette branche intéressante de l'agriculture qui y acquit une grande importance par les soins des Anglais, sous la direction de M. Barrington. Cayenne, en 1732, réussit à propager cette culture qui y paraît aujourd'hui abandonnée.

Vers la fin du XVIIe siècle, il s'établit à Guipuscoa une compagnie qui obtint un privilége pour la culture du cacao et son commerce exclusif à Cumana, à Nuevas-Barcelona, entre Cariaco et le golfe Triste et dans les districts de Caracas et de Venezuela. Cette compagnie obtint de très grands résultats, car ces contrées fournirent et fournissent encore au commerce européen les meilleurs cacaos connus après ceux du Pérou.

Les Mexicains, à l'époque de leur soumission au roi d'Espagne, se servaient du cacao comme aliment et comme breuvage. Ils le faisaient légèrement rôtir, l'écrasaient et en formaient une pâte ou décoction en y mélangeant des aromates plus ou moins âcres et excitants. Mais cet usage fut bientôt remplacé par le système qu'introduisirent les Portugais et les Espagnols d'en former une pâte combinée avec la cannelle, la vanille et le sucre, pâte dont le goût exquis valut un éternel oubli aux procédés primitifs.

En France, Alphonse de Richelieu, cardinal de Lyon, en fit le premier usage et s'en servit contre les ardeurs de la rate qui le fatiguaient. Ce secret lui fut communiqué par des religieux espagnols, et à sa recommandation, cette boisson se répandit tellement que Bachot, président de la Faculté de médecine de Paris, fit soutenir, le 25 mars 1684, une thèse brillante où l'on avançait que ce produit était supérieur au nectar et à l'ambroisie (Esp. des journ. 1785.) Depuis il obtint la vogue parmi la haute et la moyenne classe, et chacun, suivant ses ressources, paya un tribut à cette substance salutaire et économique.

Le **cacao** est l'amande retirée du fruit du cocaoyer, arbre que Linné a placé dans sa *Polyadelphie pentandrie* et qu'il a nommé *Theobroma cacao* (mets des dieux.)

Cacao, cacaoyer, cacaohier ou cacootier est le nom du fruit ou de l'arbre qui le produit; cacaohyère désigne le terrain.

Cet arbre croît naturellement dans plusieurs contrées de la zone torride de l'Amérique, au Brésil et particulièrement au Mexique, dans les provinces de Nicaragua, Guatimala et Tabasco. Celle de Soconusco paraît être privilégiée de la nature par les qualités supérieures qu'elle fournit au commerce.

Le tronc du cacaoyer cultivé prend une élévation de 5 mètres environ suivant les lieux qui le produisent. Il est également dur et présente le port d'un cerisier; son diamètre ne dépasse pas 15 à 20 centimètres. Il est recouvert d'une écorce brune plus ou moins rude et gercée suivant son âge. Son bois est poreux et léger, d'une couleur de cannelle plus ou moins foncée. Ses branches se divisent en plusieurs rameaux qui sont chargés de feuilles alternes et pétiolées, lisses, glabres, pendantes, ressemblant à celles du citronnier, et longues de 240 millimètres à 75 centimètres sur

110 millimètres dans le fort de leur largeur; elles diminuent vers leurs deux extrémités qui se terminent en pointe. La couleur de ces feuilles est verte foncée en dessus et veinée en dessous; elles ont la merveilleuse facilité de se renouveler sans cesse, aussi l'arbre n'en paraît-il jamais démuni. Ses fleurs sans odeur sont régulières et naissent par bouquets en roses très petites attachées la plupart aux branches et quelquefois aux troncs des aisselles des anciennes feuilles dont on aperçoit encore pour ainsi dire les cicatrices. Elles sont composées de cinq pétales d'un jaune clair, soutenus par un calice à cinq découpures, pâle en dehors et rouge en dedans; le pistil, qui est environné de plusieurs étamines réunies, donne un fruit de la forme et de la grosseur d'un concombre, d'une couleur d'abord verdâtre, puis jaune et enfin d'un rouge marbré de jaune. Ce fruit devient une grosse capsule coriace qu'on nomme *cabosse*; à l'apogée de son développement, elle peut avoir 15 centimètres de longueur sur 8 décimètres de circonférence. Sa surface est raboteuse et marquée de huit ou dix stries. Son pédicule est oblong et de la grosseur d'une plume à écrire, blanc et divisé en cinq loges remplies d'un suc qui enveloppe des semences attachées à un placenta commun et central. Ces semences varient de vingt à quarante-cinq et sont rangées symétriquement à plat les unes sur les autres et enduites d'un suc gélatineux et cotonneux dont les créoles font grand cas et qu'ils emploient pour se désaltérer et se rafraîchir. Elles sont de la grosseur d'une olive ou d'un gland aplati, charnues, luisantes, polies, tendres, rougeâtres en dedans et d'un violet clair au dehors; la peau qui les enveloppe et que l'on nomme *aride* est très mince, et de rouge qu'elle est dans sa nouveauté, devient d'un rouge brun en séchant.

Parvenu à l'âge de quatre à six ans, le cacaoyer atteint son plus grand période de production. Depuis la chute des fleurs jusqu'à la parfaite maturité du fruit, il s'écoule environ quatre mois. On reconnaît qu'il est mûr lorsque l'entre-deux côtes qui partage les cabosses commence à changer de couleur et devient jaune.

Pour en faire la récolte, on dispose à chaque rangée d'arbres les nègres un à un, armés d'une fourchette en bois d'une main et d'un panier de l'autre : suivant les files qu'on leur désigne, ils cueillent tous les fruits mûrs en ayant soin de ne pas toucher à ceux qui ne le sont pas encore. On n'emploie aucun instrument

de fer pour cela; on ne secoue même pas l'arbre: on rompt seulement la queue qui attache le fruit en la tordant un peu avec la petite fourchette en bois et en l'arrachant. Leurs paniers remplis se vident à l'un des bouts de la cocaoyère où ils forment de nombreuses piles.

Dans les mois de grand rapport, on cueille tous les quinze jours; dans la saison la moins favorable, on cueille de mois en mois. Quand tout est ramassé, on tire les amandes des cabosses en les partageant par le milieu dans toute leur longueur et en les brisant ensuite par des moyens particuliers; lorsqu'elles sont grossièrement débarrassées du mucilage qui les enveloppe, on les porte sous des hangars ou magasins destinés à les recevoir; là, on les place dans de grandes fosses ou auges en bois ou dans un carré de planches et on les recouvre de feuilles de balisier et de nattes avec des planches et des pierres par dessus pour les presser. Pendant quatre à cinq jours, on les retourne tous les matins, ce qui les fait fermenter et leur ôte la couleur blanche qu'elles ont naturellement; par la suite elles deviennent d'un rouge vif ou rembruni. On prétend que cette fermentation est indispensable à leur conservation et qu'elles moisiraient si on les tenait dans un lieu humide.

Cette opération les débarrasse d'une humidité superflue et ne leur laisse qu'une huile concrète qui sert à les conserver.

Lorsqu'on a retiré les amandes de cacao du lieu où on les a fait fermenter ou suer, on les étend sur des claies ou dans des caisses plates dont le fond est à jour et on les expose au soleil pour les faire sécher entièrement. On reconnaît qu'elles sont réellement bien sèches lorsqu'en les pressant dans la main elles éclatent ou qu'elles résonnent lorsqu'on les froisse les unes contre les autres; ainsi perfectionnées on les met dans des futailles, dans des sacs ou en grenier jusqu'au moment de leur vente, et c'est dans cet état que nous les recevons en Europe.

Certaines coutrées, après les avoir laissées fermenter, les couvrent de sable ou de terre pour leur enlever une humidité qui se manifeste long-temps ainsi que leur amertume désagréable.

Depuis quelques années, à Caracas et à Nicaragua, au moment de charger les cacaos à bord des navires, on les arrose d'eau de mer afin de leur donner une couleur plus agréable et en même temps pour éviter que la sécheresse n'y attire les vers qui s'en

emparent souvent. Mais cette immersion peut devenir nuisible en ce que, si elle est surabondante, il se développe un germe de fermentation qui altère l'odeur et même le goût du cacao ; quelquefois il nous arrive aussi moisi et d'une apparence rebutante. Dans ce cas, il faut se tenir sur la réserve et donner la préférence au cacao exempt de ces défectuosités, dont l'odeur suave et le bon goût ne laissent rien à désirer.

Le commerce du cacao prend depuis nombre d'années un développement considérable, aussi toutes les Amériques peuvent à peine en fournir des quantités suffisantes. Les qualités qui circulent présentent des nuances d'autant plus difficiles à décrire que leur physionomie varie suivant les contrées de production et l'influence du climat auxquels elles sont soumises. Nous allons tâcher néanmoins de les faire distinguer, en suivant pour cela la série présentée en tête de cet article et en examinant une à une chaque variété d'après le rang de supériorité reconnu à son emploi.

Le **cacao royal** ou *soconusco* nous vient du Pérou. Il tient le premier rang parmi tous les cacaos; ses amandes sont de la grosseur et de la forme d'une olive médiocre plus ou moins régulière, plus longue que grosse, mais bien nourrie; sa pellicule grisâtre et non terreuse est raffinée et peu adhérente; son intérieur est d'un brun rougeâtre. En frottant ces amandes dans les deux mains, elles exhalent une odeur suave qui leur est particulière et dont la pureté se dément rarement. Elles sont d'une douceur et d'un goût extrêmement fin; en les mâchant et après en avoir sucé toute la substance butireuse dont elles sont surchargées, elles laissent dans la bouche un parenchyme farineux de la couleur d'une belle cannelle. Ce cacao est tellement surchargé de beurre qu'on a souvent de la peine à en faire du chocolat sans addition d'autre qualité. Sa chair se divise facilement. Le cacao royal est peu abondant en France.

Il nous arrive en surons de cuir de bœuf ou dans des sacs en cuir de buffles du poids de 50 kil.; il est exempt de terrage, de débris et de corps étrangers.

Les **cacaos de Caraque** se récoltent dans l'Amérique-Méridionale. Le commerce les divise en gros et petit caraque et chaque espèce porte le nom de la province qui la produit.

Le **cacao Porto-Cabello** mérite le premier rang parmi les Caraques. Ses amandes sont de la grosseur d'une belle olive d'une forme plus ou moins allongée ou renflée, bien nourries, saines, d'une saveur agréable et ayant la peau couverte d'une terre micassée ou d'une poussière d'un gris argenté ou rougeâtre. Cette pellicule est toujours plus épaisse que celle des autres espèces de cacao; elle est aussi plus sèche et d'une couleur brune rougeâtre en dessous. La chair de ces amandes est d'un brun clair et se divise facilement si on les mâche et qu'on ait le soin d'exprimer toute la substance butireuse qu'elles ne contiennent cependant qu'en quantité moindre que le royal; il ne reste plus alors, comme dans celui-ci, qu'un corps farineux couleur de cannelle. La préparation qu'il subit dans les lieux de son origine, où on le laisse sous terre pendant quarante jours pour lui enlever une âcreté naturelle, ne contribue pas peu à en faire moisir les amandes.

On doit préférer le plus entier, exempt de terre et de cailloux.

Le **cacao Maracaïbo** a la fève plus grosse que le précédent, quoique sa forme soit absolument la même. Il est peu ou point recouvert de terre et sa peau est mince sans être adhérente. Quant à sa chair, elle est très rouge et très chargée de beurre, ce qui lui vaut souvent une préférence sur tous les autres caraques, à cause de ce qu'il est susceptible de renforcer les couleurs du chocolat.

On choisira le maracaïbo exempt autant que possible de terre, de débris, de cailloux et d'amandes moisies. Son emballage ordinaire est en cuir ou en sacs de toile de fil de pite.

Le **cacao de la Madelaine**, dont la pellicule est rougeâtre, prend le troisième rang parmi les petits caraques. Les chocolatiers en tirent également un fort bon parti.

Le **cacao Varinas** prend le quatrième rang parmi les gros caraques; sa pellicule est brune; il est terré et a l'odeur moins agréable que les précédents; il est aussi moins chargé de beurre.

Le **cacao Guamalies** ou **Huamalies**, qui ressemble fort au précédent, est comme lui très chargé de terre et offre une pellicule très épaisse. Sa saveur est cependant moins agréable que celle du cacao varinas. Il donne une pâte d'une assez belle couleur.

Le **cacao Guatimala** est le plus grand de tous les cacaos; sa fève est aplatie et sa couleur rouge. Il n'est point terreux et la pâte qu'il donne est d'un jaune si pâle que l'on a besoin d'y ajouter du macaraïbo pour le rougir un peu.

Le **cacao Guayaquil** prend le septième rang parmi les caraques quoiqu'il soit d'un tout différent aspect. Il est en effet totalement exempt de terre; sa fève est plus aplatie; son goût n'est pas aussi agréable que celui du précédent et la pâte qu'il fournit est beaucoup plus sèche et plus rembrunie. Il se marie néanmoins très bien avec tous ceux qui précèdent et forme ainsi une bonne pâte.

Le **cacao Trinité** tient le huitième rang parmi les caraques. Ses fèves sont peu régulières et toujours légèrement terrées; on en remarque quelques-unes plates et très allongées. Ces fèves forment une pâte sèche, un peu rembrunie.

Parmi tous ces cacaos, on doit faire choix de ceux qui posséderont les qualités essentielles à la fabrication du chocolat, et on s'assurera de leur produit de la manière suivante :

On en écrasera quelques fèves entre les mains et on les frottera long-temps afin d'en faire ressortir l'arôme qui doit être pur, sans odeur d'aigre ou de mariné. Son goût étant reconnu, si cette épreuve n'est pas satisfaisante, il est indispensable d'en faire une seconde sur la pierre à chocolat afin de juger de sa couleur, de son odeur et de son goût. Les cacaos arrivent très souvent en grenier et on les met en sacs de toile à leur débarquement.

Après les caraques, le commerce recherche les cacaos du Brésil et de Bourbon qui comprennent les variétés suivantes :

Le **cacao Maragnon** est ordinairement doux au toucher et d'une belle couleur rouge; ses fèves sont allongées, arrondies d'un coté en majeure partie et pointues de l'autre et peu ou point aplaties. Sa pellicule se détache facilement lorsqu'il est mûr; sa chair est alors d'un brun clair ou violet; dans le cas contraire, elle est d'un vert foncé; sa saveur est douce lorsqu'il est mûr et acerbe et herbacée quand il ne l'est pas.

On doit préférer le plus renflé.

Ce cacao est très recherché pour la fabrication du bon chocolat où il figure avec beaucoup d'avantages, quoique sa pâte soit toujours plus brune que celle du caraque.

Il arrive en sacs de coton de 60 à 75 kil. , mais s'il est logé différemment, il risque d'être confondu avec les paras et les saint-domingue ;

Le **cacao Para** remplace parfois le précédent avec beaucoup d'avantages; si ce n'étaient les fèves blanches dont il se trouve mélangé, on aurait souvent de la peine à les distinguer. Le goût n'en est pas aussi fin, mais la pellicule est absolument la même.

Il nous arrive en sacs de toile de chanvre du poids de 50 à 75 kil.

Le **cacao Berbice**, quand il est bien mur, a sa fève très grosse, assez égale, courte et ronde. Sa peau est terreuse, poudreuse et tombe d'elle-même. Il se distingue des autres espèces de cacao par la facilité qu'il a de se briser à la moindre pression des doigts. Sa chair est rouge noirâtre; son odeur forte et légèrement vineuse. Il est extrêmement gras, ce qui lui vaut souvent la préférence sur les maragnons, à prix même plus élevé.

Une torréfaction soignée lui enlève facilement le goût vineux qu'on lui reproche.

Il arrive en sacs de toile.

Le **cacao Surinam** présente diverses nuances de qualité dont les plus connues sont celles dont l'amande est grande et ronde, la peau blanche et couverte de poussière, la chair de diverses couleurs, grise, brune, noirâtre, rougeâtre ou violette; — et celles dont la peau est blanche et couverte de poussière, l'amande petite et souvent plate et la chair amère et d'un goût peu agréable. Plus ces deux espèces de cacaos se rapprochent par le goût du cacao berbice, plus ils sont estimés. Ils sont ordinairement peu chargés de poussière et de débris.

Il en arrive de très petites quantités à Bordeaux ainsi qu'à Paris où ils sont peu prisés. Il est toujours emballé en sacs de toile et rarement en barriques. Pour les sacs qui sont ordinairement du poids de 60 à 75 kilo.

Le **cacao Oceana** est peu connu; ses amandes sont ordinairement bien nourries, mais elles sont mélangées d'amandes avortées. Leur écorce est dure à casser; leur chair est bleuâtre et leur pellicule dépourvue de terre. Quant à leur pâte, elle est

d'un brun clair et sa saveur est peu agréable. Cette qualité nous arrive de Sainte-Marthe également en sacs de toile.

Le **cacao St-Domingue** se rapproche par sa forme du cacao maragnon, mais sa couleur est plus rembrunie, sa fève plus longue et sa pâte plus vineuse et moins agréable; on s'en sert lorsqu'on ne peut se procurer du maragnon ni du para. Il nous vient en sacs de toile.

Le **cacao Bourbon** est connu depuis 1820. Quelques chocolatiers l'ont considéré comme peu convenable à la fabrication; aujourd'hui leur répugnance paraît s'être modifiée, car ils le recherchent avec beaucoup d'empressement.

Son amande est la plus courte de toutes celles que l'on connait. On en distingue de deux sortes : la grosse et la petite; on donne la préférence à la première. Toutes deux sont luisantes et d'un rouge plus ou moins terne; leur pellicule est très mince et se détache très facilement. La couleur blonde et rousse de leur chair et les compartiments dont elle se compose donnent à ce cacao beaucoup de ressemblance avec celui de caraque. Son goût est vineux et revêche; à la torréfaction, il s'en dégage des exhalaisons acides et une odeur d'urine et quelquefois de chair putréfiée. Mais après une cuisson prolongée à un feu modéré, ces miasmes se dissipent et l'on obtient alors un goût de grillé excellent qui, employé de moitié avec le cacao de la Martinique, donne une pâte de second ordre d'une belle couleur. Cette qualité pourrait remplacer le caraque si à l'île Bourbon la récolte ne s'en faisait pas souvent avant la parfaite maturité et en temps peu convenable.

Cacaos des Iles. Sont compris dans cette désignation ceux de la Martinique, de la Guadeloupe et de la Jamaïque.

Le **cacao de la Martinique** a l'amande plate, allongée et pointue par un bout. Sa peau est unie et sans poussière. Sa couleur varie du rouge-pâle au rouge-gris et foncé. Il est dur et difficile à casser; sa chair est violacée et brune, d'une saveur âpre et peu agréable. Celui dont la chair est plus brune que rouge, a un goût plus âcre et plus amer, ce qui le fait moins estimer. Les Allemands enlèvent à peu près tous les cacaos Martinique que nous recevons.

Leur emballage ordinaire est en barils.

Le **cacao de la Guadeloupe** ressemble beaucoup au Martinique; son amande est plus ronde et plus aplatie; sa saveur est aussi plus verte, mais son emballage est le même.

Le **cacao de la Jamaïque** arrive rarement en France. Son amande est plate, allongée et a la forme et la couleur du Martinique. Sa pellicule est grise et sa saveur est âpre. Sa chair violette ou brun foncé.

Son emballage est en sacs du poids de 60 à 75 kil.

Le **cacao Demérari**, production anglaise, arrive rarement en France. Son amande est grosse, ovale et aplatie aux deux extrémités; sa pellicule est noirâtre comme si elle avait été passée au four; sa saveur est extrêmement amère et son arôme peu agréable.

Son emballage est le même que celui du précédent.

Le **cacao de Bahia** a une amande ordinairement plate et irrégulière; comme tous les cacaos des Antilles, sa pellicule est veinée, lisse et d'un rouge clair ou terne; sa chair est rouge et ardoisée; sa pâte est noire et sa saveur amère et acerbe.

Son emballage est en sacs de coton qu'on traite aux usages des cacaos maragnon.

Les **cacaos de Cayenne** comprennent ceux de Sinamary et d'Arawari. Leurs amandes les font ressembler aux cacaos des Antilles, mais ils sont un peu plus gris et plus difficiles à casser; leur chair tire plus sur le brun que sur le rouge; leur saveur est âcre et porte avec elle une odeur de fumée qu'il est presque impossible de faire disparaître dans leur manipulation; ils nous viennent en sacs ou en barriques.

En résumé, pour faire un bon choix de cacaos, à quelque espèce qu'ils appartiennent, il faut donner la préférence au plus gros et au mieux nourri dont la peau sera brune, bien unie, et une fois enlevée, présentera une amande pleine, rebondie, lisse, d'un beau violet clair au dehors, rougeâtre en dedans et d'une odeur et d'une saveur douces, astringentes et agréables.

Le **cacao Arwari** présente un grain conforme au démérari ; sa pellicule est aussi la même; sa saveur en est douce et un peu fade.

Le **cacao Sinamari** est également comme le démérari, ses grains arrondis avec quelques grains ovales aplatis aux extrémités, et sa saveur en est âpre.

Ces deux espèces de cacao arrivent en sacs de toile ou en barils de divers poids ; ils sont ordinairement peu chargés en poussière.

En 1821, il s'introduisit en Europe 11,500,000 kil. de ce produit.

La peau de l'amande du cacao sert à faire des infusions théïformes qui, prises chaudes avec du lait, sont reconnues salutaires pour les poitrines affaiblies. Les Anglais et les Allemands en font boire tous les matins à jeun à leurs enfants; la marine marchande en consomme beaucoup : aussi ces deux peuples enlèvent-ils tout ce que la France et l'Espagne peuvent produire en ce genre.

Ces pellicules doivent être récemment détachées des amandes, bien entières, d'une odeur agréable et d'une couleur rouge. Les noires proviennent presque toujours des cacaos caraque dont le séjour sous terre a altéré le parfum. Cet article se vend au poids brut et en simple emballage.

On obtient de l'amande du cacao, par expression ou par immersion dans l'eau bouillante, une huile concrète nommée beurre de cacao. (Voyez BEURRE DE CACAO.)

Les tares et les usages établis à la suite de chaque qualité de cacao sont ceux que l'on accorde à Bordeaux.

TARES ET USAGES.

Bordeaux.

CACAO Royal : on accorde par suron en cuir. 6 kil. ou la tare réelle.

— Porto-Cabello.
— Maracaïbo.
— Varinas.
— Guamalis.
— Guatimala.
— Guayaqnil.
— Trinité.
— Maragnon.
— Para.
— Berbice.
— Surinam.
— Occana.
— St-Domingue.
— Jamaïque.

en surons de cuir, 6 kil. tare réelle.
en sacs dn poids de 50 kil., 1 kil.
de 60 1/2 à 75 kil., 1 kil. 50.
de 75 1/2 à 100 kil., 2 kil.

S'il existe des pièces sur les sacs de cacao, il est d'usage d'accorder pour 6 pièces 1/2 kil. et si elles se trouvent de trop forte dimension, elles seraient arbitrées pour ne rien laisser à désirer aux parties.

— Bourbon, en sacs de natte, on accorde 1 kil. par sac simple et 2 kil. par sac double.

— Martinique.
— Guadeloupe.

en barils, tare nette.

Paris.

CACAOS de toutes provenances, en futailles, tare nette ; en balles de simple toile, chanvre ou coton, 2 p. 0/0.
en surons de cuirs. . . . . 3 kil.
— de Bonrbon, en simple natte. . . . . 1 kil. 1/2.
double natte. . . . . 2 kil. 1/2.
On les pèse par 5 balles ensemble et ils se livrent sans toile extérieure.

Havre.

CACAOS de toutes provenances, en futailles, tare nette.
en sacs, simple emballage, 2 p. 0/0.

Marseille.

CACAOS de toutes provenances, en futailles, tare nette.
en sacs, 1 p. 0/0.

Nantes.

CACAOS en balles de vacoua, de 40 kil. et au-dessus, simple emballage, par 250 kil., 5 p. 0/0.
de 40 kil. double emballage, 7 p. 0/0.
de 40 kil. et au-dessus de 40 kil., simple emballage, par 250 kil. 4 p. 0/0.
double emballage, par 250 kil., 6 p. 0/0.

CACHOU.

Latin, CATECHU; — anglais, CATECHU, CAUTCH, COTCH, JAPAN EARTH; — espagnol, CATECHU, CATO TIERRA JAPONICA; — portugais, CATO, CATTÉ, CATECU, TERRA JAPONICA OU DE JAPAO; — italien, CACIU, CACHIU, CATTO, CASCIU TERRA GIAPPONICA JAPONAIS CACHÉ.

CACHOU EN BOULES, TERNE ET ROUGEATRE.
— EN BOULES, BRUN COTÉS APLATIS.
— EN PAINS MUCILAGINEUX.
— BRUNNOIR EN PAINS CARRÉS.
— JAUNE ORANGÉ CUBIQUE.
— BLANC.
— COULÉ SUR FEUILLES.
— COULÉ SUR TERRE.

Le **cachou**, qu'on nomme aussi *Catéchu*, est une substance sur laquelle, depuis le XVI[e] siècle, le commerce de la droguerie a long-temps spéculé sans connaître son origine autrement que par sa dénomination de terre du Japon. MM. Geoffroi et Baulduc, en 1710, furent les premiers qui démontrèrent que le cachou était un extrait de l'arec (que les Arabes nomment Faufel), semence ou fruit d'un palmier nommé par Linné *mimosa catechu* et que MM. Willdenouw et de Candolle ont adopté dans la famille des légumineuses comme un genre d'acacia. La hauteur de cet arbre est celle d'un frêne. Ses rameaux, dit roxburgh, portent des feuilles bi-pinnées, composées chacune de douze paires environ d'autres feuilles qui sont formées elles-mêmes d'un très grand nombre de folioles lancéolées, aiguës, entières et chargées sur leurs deux faces de poils blanchâtres. Ces fleurs portent des aiguillons géminés, comprimés et un peu recourbés; elles forment des épis cylindriques supportés par des pédoncules placés dans l'aisselle des feuilles supérieures. Ses fruits ou semences sont des noyaux de la grosseur d'une muscade, enveloppés d'un brun uni par dehors, raboteux et velu en dedans et semblable au brun de coco. Non seulement le fruit, mais encore toutes les parties de cet arbre sont susceptibles de fournir abondamment le suc propre à faire le cachou, de même que plusieurs autres espèces d'acacias, tels que l'acacia arabica qui porte les gousses du bablah et que les douanes françaises désignent sous le nom d'acacia cheudra.

Certains auteurs ont contesté l'origine du cachou dans les noix

d'arec. Cette substance excessivement astringente étant répandue dans plusieurs végétaux différents, nous ne voyons pas ce qu'il y aurait d'extraordinaire à ce que les noix d'arec pussent fournir elles aussi du cachou ou tout au moins un extrait qui s'en rapprocherait. Les auteurs anglais donnent à cet égard la certitude que dans les possessions Britanniques de l'Inde, le kaschu ou cachou de mysore ne provient absolument que du palmier mimosa catechu.

Il circule dans le commerce des cachous de diverses formes et de couleurs inégales; il est donc essentiel d'en faire distinguer les meilleures qualités comme les plus ordinaires; c'est ce que nous allons entreprendre.

Le **cachou de première qualité** nous parvient en pains presque ronds, du poids de 12 décagrammes 5 grammes environ et ordinairement enveloppé de débris de feuilles; sa cassure est terne, rougeâtre et un peu marbrée. Ces pains paraissent avoir été roulés sur des glumes de riz pour les faire sécher, car on en trouve souvent d'adhérentes à leur superficie. Ce cachou est très friable à la mastication et il fond totalement dans la bouche; sa saveur est astringente, sans amertume et suivie d'un goût très agréable et un peu sucré. Sa poudre a l'apparence de celle du quinquina gris. Cette qualité est rare en Europe, dans ce moment surtout. On doit donner la préférence à celui qui réunira les qualités que nous venons d'énumérer et qui sera le moins chargé d'impuretés.

Le cachou en boules rondes nous arrive du Japon en caisses de 50 à 75 kil. pour lesquelles on accorde par tous pays la tare réelle.

Le **cachou en boules aplaties** d'un côté pèse ordinairement 6 à 12 décagrammes. Il se rencontre également des glumes de riz à sa superficie et dans son intérieur. Cette espèce est beaucoup plus friable que la précédente et d'une couleur brune non marbrée; sa cassure est luisante, sa saveur astringente, amère et suivie de très peu ou point de douceur. On doit donner la préférence au moins impur.

Le cachou en boules aplaties arrive de Coromandel en caisses de 50 à 75 kil. pour lesquelles on accorde partout la tare réelle.

Le **cachou en pains mucilagineux** s'offre toujours sous la forme de carrés plus ou moins volumineux avec l'appa-

rence des cachous de première qualité; mais son goût le dément bien, vite ainsi que sa cassure qui est plus terne, souvent noire, grisâtre et luisante. Sa saveur mucilagineuse est aussi peu agréable et peu astringente. Il paraîtrait que cette espèce de cachou serait préparée dans l'Inde par les Anglais qui y introduisent, dit-on, le suc de quelques espèces de berberis dont ils ont formé d'avance un extrait nommé *ruzot* dans le pays. Souvent, en le faisant fondre dans l'eau, il dépose une sorte de fécule que l'on ne retrouve pas dans les autres cachous. Il nous arrive en canastres et en barriques pour lesquelles on donne la tare réelle ou proportionnelle.

Le **cachou en pains carrés** est brun noir et est présenté dans le commerce en pains de 12 décag. environ. Sa cassure est luisante; sa saveur est astringente et d'un goût de fumée. Cette espèce de cachou est peu abondante et peu recherchée.

Le **cachou jaune orangé cubique** offre dans ses pains une épaisseur de 2 centim. en tous sens. Il est très léger, presque poreux, d'un jaune orangé terne et uniforme à l'intérieur, mais plus foncé à l'extérieur. Il est très astringent et point sucré; fondu dans l'eau froide, son résidu est une résine soluble dans l'eau bouillante, ce qui prouverait presque que cette espèce aurait été retirée de l'aréca cathécu; alors il mériterait d'être placé au second rang des diverses qualités de cachou. Il nous arrive en canastres du poids de 50 à 60 kil. pour lesquelles on accorde la tare nette par tous pays à moins de conditions particulières.

Le **cachou blanc** est peu connu en droguerie; quoique noir à l'extérieur, sa cassure est blanchâtre, mais terne; la forme de ses pains est plate, plus ou moins arrondie et à 30 millimètres de diamètre. Sa texture est dure comme la pierre; sa saveur est astringente, très amère, peu ou point sucrée et avec un arrière goût de fumée. On devra le choisir exempt d'impuretés. Il nous vient presque toujours dans des futailles cerclées en fer pour lesquelles on accorde par tous pays la tare réelle.

Le **cachou coulé sur feuille et sur terre** est connu depuis peu d'années parmi les articles de teinture susceptibles de produire un très beau noir et de remplacer le meilleur tan. Le Bengale et Bombay se disputent la perfection de cette fa-

brication. L'un et l'autre présentent un extrait noir plus ou moins brillant ou plus ou moins terne. Tous les deux sont mis en masses longues de 190 à 220 millimètres sur 55 à 70 millimètres d'épaisseur; les uns sont enveloppés de feuilles de butea frondosa (arbre de médiocre grandeur originaire de Coromandel) et les autres des terres sur lesquelles les masses sont formées au sortir des chaudières.

Ces cachous ont une saveur à peu près égale à celle du cachou en boules aplaties; leur couleur et leur nuance en diffèrent également très peu.

Pour donner un aperçu du rendement de ces cachous, nous dirons que le Bombay contient douze pour cent de plus de tanin que le Bengale, mais en revanche ce dernier possède cinq à six p. 100 de plus de matière extractive; ainsi le choix ne pourra être acquis à l'un deux que d'après son rendement plus ou moins avantageux pour l'emploi qui lui est assigné.

On devra néanmoins donner la préférence au cachou coulé sur feuilles de toutes provenances, par la raison qu'il est toujours plus propre et moins surchargé d'impuretés.

Tous les cachous arrivent en Europe en sacs du poids de 100 kil. environ, pour lesquels on accorde sur toutes les places maritimes de France une tare réelle ou proportionnelle.

Les cachous de première qualité sont reconnus stomachiques, astringents et susceptibles de corriger la mauvaise haleine; ils conviennent dans la dyssenterie à la dose de 3 à 6 décigrammes.

Ces cachous n'ont eu pendant long-temps d'emplois qu'en pharmacie et qu'en parfumerie. La première les faisait figurer dans la composition de la poudre pectorale, de la poudre astringente, dans les looks secs et dans les tablettes absorbantes.

La parfumerie en formait de très petits trochisques de toutes formes aromatisés des parfums les plus délicats, afin de satisfaire la sensualité la plus exigeante; chaque individu avait une boîte à cachou dont il se servait souvent par coquetterie.

CADE. (Voyez HUILE DE CADE.)

CACHEN-LAGUEN ou **cachalengua,** plante ainsi nommée au Chili et au Pérou, qui n'est autre qu'une espèce de petite centaurée dont les usages médicaux sont les mêmes. (Voyez CENTAURÉE.)

CADMIE DES FOURNEAUX. (Voyez TUTHIÉ.)

CADMIE NATURELLE. (Voyez COBALT.)

CADMIUM. Métal dont la découverte récente a été faite par MM. Stromeyer et Hermann, en 1818. Il existe dans la nature sous deux états : à l'état d'oxide comme dans quelques variétés de calcium, et à l'état de sulfure comme dans les mines de sulfure de zincor de blende en très petite quantité, c'est-à-dire pour quelques centièmes seulement. C'est par des procédés chimiques qu'on l'obtient brillant comme l'étain et sans odeur ni saveur ; il est susceptible de prendre un beau poli ; comme le plomb, il marque le papier et se laisse tailler au couteau ; il est ductile et peut être réduit en fils de très petit diamètre ou être laminé en feuilles très minces ; soumis à une chaleur modérée, il se fond. En cet état, il présente une cristallisation confuse, imitant dans son dessin les feuilles de fougère. Ce métal, encore peu abondant, n'a pas permis de faire de nombreux essais.

CŒSALPINA. (Voyez BOIS DE SAPAN.)

CAFÉ.

Latin, CAFOEUM, FABA ARABICA; — anglais, COFFEE; — espagnol, CAFE; — allemand, KAFFÉE, KAFFEEBOHNEN; — hollandais, KOFFIJ, KOFFIJBOONEN; — danois, KAFFE, KAFFEBÔNNER; — portugais, CAFÉ; — italien, CAFFÉ; — polonais, KAWA; — russe, KOFE; — turc, CAHUÉ; — arabe, CAHUAH.

Tableau des différentes espèces de cafés.

Café Moka	1re qual., trié	vert ou jaune.
— —	2me — non trié	vert ou jaune.
— Alexandrie		
— Malabar	verdâtre ou jaunâtre.	
— Ceylan	verdâtre bariolé.	
— Manille	verdâtre moiré.	
— de l'Ile de Java	Java, Chéribon, Samuranz, divers	vert, jaune, blanchâtre, rouilleux, bariolé.
— Sumatra, Padang	verdâtre ou jaunâtre, bariolé et mélangé.	
— Bourbon	vert, bon ordinaire, jaune, bariolé.	
— Martinique; — Guadeloupe; — Marie-Galante; — Jamaïque; — Porto-Rico; — San-Yago; — Havane; — Surinam et Déméráry; — Caraque ou Guayra; — Costarica, Costorique; — Cayenne; — Brésil; — Haïti; — Mexique; — Côtes d'Afrique occidentale; — Sénégal	Se classent par fin vert, bean marchand, bon marchand, marchand, petit marchand. fin et ordinaire, bon ordinaire, ordinaire, triage.	
— Dans son parchemin; — Caracoli; — Perle; — Corné; — Chicorée, 1re qualité; — — 2e qualité	Les qualités supérieures des cafés des Antilles sont connues depuis quelques années sous le nom de bonifieur.	

L'usage du café remonte, suivant quelques auteurs, au milieu du XVe siècle de l'ère chrétienne. A cette époque, Gémaldin, mufti de la ville d Aden, port fameux de l'Orient, à l'embouchure de la Mer Rouge, ayant fait un voyage en Perse, y trouva des gens de son pays qui prenaient le café et qui lui en firent le plus grand

éloge. De retour dans sa patrie Gémaldin, étant tombé malade, l'employa comme remède et en obtint les meilleurs résultats. Les qualités bienfaisantes de cette nouvelle boisson se répandirent; on trouva qu'elle dissipait les maux de tête et qu'elle donnait aux idées une vivacité singulière; aussi, à la recommandation de Gémaldin, les habitants d'Aden en firent bientôt une consommation habituelle. De là le café passa à la Mecque, puis de l'Arabie-Heureuse il fut transporté au Caire, en Syrie et enfin à Constantinople.

D'après les mémoires de l'Académie des sciences, le café n'a été connu en France qu'en 1644, sous le règne de Louis XIV; et ce fut Soliman-Aga, ambassadeur de la Sublime-Porte, qui le premier en introduisit l'usage dans la haute société. Soliman était un homme d'un esprit rare et d'une galanterie remarquable. La mode, après avoir célébré les grâces toutes françaises de l'envoyé du Grand-Turc, ne tarda pas à s'emparer de ses habitudes, et l'on ne parla plus bientôt que de l'infusion de café que Soliman servait à la manière de sa nation. Malgré la couleur noire, le goût âpre et amer de cette boisson, sa singularité et sa nouveauté continuèrent sa vogue, et après le départ de l'ambassadeur, on chercha à se procurer du café. On imita les cabarets vernis; on acheta des tasses de porcelaine et des serviettes de mousseline à franges d'or, enfin on ne négligea rien pour prendre le café à la turque, seulement on n'entendait rien à sa préparation.

En 1672, quelques Arméniens ayant appris que les Français recherchaient cette boisson et qu'ils étaient peu habitués à la préparer, formèrent le projet de passer en France, et d'y établir des magasins où ils pourraient débiter l'infusion du café. Dans cette pensée, ils se rendirent à Marseille, et ce fut dans cette ville qu'ils ouvrirent le premier établissement où l'on distribua en France du café préparé. Leur entreprise réussit à merveille, et ils ne tardèrent pas à l'exercer sur plusieurs points de la ville. L'un d'entr'eux se dirigea sur Paris, pour donner à ses habitants la facilité de prendre cette boisson, sans leur en faire connaître l'origine et la préparation. Ce fut d'abord à la foire Saint-Germain, qu'il distribua son café au public; puis il ouvrit, dans la rue de Bussy, une boutique, qui devint bientôt, sous le nom de Café Procope, le rendez-vous des plus célèbres écrivains du 18e siècle. Son établissement ne fut pas long-temps

unique à Paris ; car deux de ses garçons se mirent à la tête de deux nouveaux magasins, et dans peu de temps ils se multiplièrent avec une telle rapidité, que les cabarets devinrent déserts et virent peu à peu, leurs heureux rivaux, appeler autour de leurs tables toutes les personnes de distinction.

L'habitude de prendre du café devint bientôt une nécessité en France, et ce nouveau besoin fit naître un commerce immense sur cette graine, que les Turcs seuls nous fournissaient alors sous le nom de *cahuée.*

Nous ne connaîtrions pas encore peut-être la plante qui produit le café si les Hollandais n'en eussent apporté de Moka en Europe. Les premiers ils la transplantèrent de l'Arabie dans leurs possessions des Indes-Orientales ; mus d'abord par un sentiment de curiosité, ils commencèrent, vers l'an 1690, à élever cette plante dans les jardins de Batavia, puis ensuite dans les champs où il la multiplièrent à l'infini ; et ce fut seulement en 1712 que les Français surent pour la première fois comment venait le café. M. Pancrate, consul et recteur d'Amsterdam, offrit à Louis XIV un petit arbre de café de 1 mètre et demi de haut. Cet arbuste a été long-temps cultivé avec le plus grand soin au Jardin-des-Plantes.

Jusqu'à cette époque, les botanistes n'avaient pu assigner au cafier sa véritable place parmi les végétaux ; aujourd'hui, l'arbre qui porte le café peut être classé parmi les jasmins d'Arabie à feuilles de laurier.

Zedia est le lieu de l'Arabie où on l'élève avec le plus de succès et qui fournit au commerce les meilleures qualités. Les cafiers y atteignent souvent une hauteur de 10 mètres, tandis qu'en Amérique ils n'ont au plus que la moitié de cette élévation et que les cafiers d'Europe ne dépassent jamais une hauteur de 3 mètres 9 décimètres.

Le cafier est un arbre de la *Pentandrie monoginie* de Linné, qui est couvert de feuilles en toutes saisons ; ses branches sont horizontales et chargées de feuilles opposées, précédées d'un fort pétiole ; elles sont larges, pointues, vertes, très luisantes dans leur partie supérieure et pâles dans leur partie inférieure ; elles possèdent une saveur douce, herbacée et sans arôme. De leurs aisselles naissent des fleurs jusqu'au nombre de cinq, qui sont soutenues par un petit pédicule ; ces fleurs, d'une odeur agréable, ont beau-

coup de ressemblance avec celles du jasmin d'Espagne, mais leurs pétales sont blancs, leurs tubes plus courts et leurs découpures plus étroites; elles ont cinq étamines et un pistil tandis que le jasmin n'a que deux étamines. Le pistil devient un fruit qui est renfermé dans un calice à quatre pointes et qui acquiert en mûrissant la grosseur d'une cerise sauvage; il est vert clair d'abord, puis rougeâtre, ensuite d'un beau rouge et enfin d'un rouge obscur dans sa maturité. La pulpe de ce fruit est mince, jaunâtre, glaireuse et d'une saveur assez âcre qui rappelle celle du pruneau sauvage. Elle sert d'enveloppe à deux coques minces, dures, étroitement unies et qui présentent à l'œil la même forme que les semences qu'elles recouvrent.

Un pied de café commence à rapporter à deux ans et à cinq il est dans sa plus grande vigueur, ce qui permet de faire deux récoltes par an. Il se maintient dans cet état pendant trente et quarante ans.

Cette semence, connue aujourd'hui sous le nom de grain de café, et non comme autrefois sous la dénomination inexacte de fève de café, est ovale, plate d'un côté et légèrement creusée du même côté, fortement arrondie dans le côté opposé et partagée dans le milieu de sa partie concave par un sillon d'une certaine profondeur. Si l'une des deux semences vient à avorter, celle qui reste envahit toute la pulpe qui n'a plus alors qu'une loge. Ce phénomène est plus fréquent en Arabie que dans les colonies européennes.

Pour être propre à la reproduction de l'espèce, cette semence, quoique dure et cornée, doit être mise en terre dès sa maturité, sinon elle a peine à germer et ne peut fournir de nouveaux produits. Cette observation doit disculper suivant nous les habitants d'Yanem, qu'on a long-temps accusés de tremper dans l'eau bouillante ou de passer au four le café qu'ils livraient aux étrangers, dans le but, disait-on, de lui enlever ses facultés reproductives.

Comme le cafier est couvert en même temps de fruits imparfaits et de fruits entièrement mûrs, la récolte se fait à différentes époques, depuis le mois d'août jusqu'aux derniers jours de février. Chaque arbre donne ordinairement par récolte 2 à 3 kil. de café.

Quand on veut cueillir le café, on étend des pièces de toile sous les arbres que l'on secoue. Néanmoins, ceux qui veulent les avoir

d'une égale maturité les font ramasser à la main et ne choisissent que les grains les plus mûrs, que l'on met ensuite dans des sacs pour les transporter jusqu'à l'endroit où l'on doit les faire sécher. Lorsqu'on les a laissés quelque temps exposés à l'ardeur du soleil, on passe sur les nattes où on les a entassés par monceaux des rouleaux de pierre ou de bois très pesants; par ce moyen, les gousses qui renferment les grains finissent par s'entr'ouvrir et la semence est totalement dégagée de sa pulpe ou du parchemin qui l'enveloppait. On se sert aussi quelquefois de moulins pour la même opération. On le vanne ensuite, soit avec des pelles de bois, soit avec des moulins spéciaux pour cet usage; une fois qu'il a subi cette dernière manipulation, on l'expose encore au soleil, et lorsqu'on reconnaît qu'il est suffisamment sec, on le renferme tout brûlant dans des futailles qu'on a soin de bien couvrir; cette précaution tend à raffermir le grain, à en boucher les pores et à le rendre ainsi moins sensible aux impressions de l'air.

La culture du cafier s'est multipliée à Surinam, à Bourbon et dans les Amériques; aussi son commerce est-il si étendu et si important que l'on ne saurait trop s'appliquer à en distinguer les différentes qualités.

Les variétés que l'on remarque dans les formes des graines et dans leur goût, proviennent des terrains de production, et les nuances de leur couleur ne diffèrent entr'elles que par leur plus ou moins d'ancienneté, par les diverses préparations qu'elles ont subies à l'époque de la récolte.

Nous allons maintenant examiner une à une chacune de ces variétés, en suivant l'ordre du tableau que nous avons placé en tête de cet article.

Le café Moka est le plus estimé de tous; sa désignation serait plus exacte si on le nommait café d'Arabie, car c'est le pays où on le cultive, et la ville qui lui donne son nom n'est pas même celle où on le vend. C'est à Betelfaki qu'il faut aller en faire l'achat pour rapporter en Europe les meilleures qualités.

L'Arabie produit une immense quantité de cafés divers que l'on distingue dans le commerce par les noms des territoires qui les produisent.

Les premiers sont : l'oudeu, le mezard, l'houtema, le gabelechape, le cherabe ou choizade, le molous ou karabe, le soudea, le habour ou soudéa et le vosade.

Les seconds sont : l'hayma, l'araze, l'afaze, le nouma, le velonquia, le maoudi, l'hadéra, l'anaze, le joncdani et le roucabe.

Les troisièmes sont : le godon ou kariac, l'alouya, l'edia, le rema, le konrma et le ronbate.

Les Européens donnent la préférence au café ouden que les Arabes font payer aux acheteurs cinq à dix piastres de plus par *bahar* (370 kil. pes.) Les Turcs s'en emparent et le conduisent au port de Moka d'où ils le dirigent, sur de petits bâtiments ou par des caravanes, au Caire, à Smyrne, à Alep et à Alexandrie; dans ces dernières villes se rendaient les meilleures qualités, et ceux qui faisaient ce commerce aimaient mieux s'approvisionner à Marseille qu'au Havre et qu'à Bordeaux. La raison en est que les cafés qui venaient à Marseille par Suez et par l'Egypte étaient achetés à Betelfaki par des marchands qui connaissaient parfaitement cette graine. En outre, parlant la langue du pays, ils n'avaient pas besoin d'interprètes pour établir leurs relations. Enfin, les cafés expédiés de Betelfaki étaient transportés du port de Gedda sur des bateaux non pontés et restaient pendant tout le voyage exposés à l'ardeur d'un soleil brûlant, ce qui ne faisait qu'ajouter à la bonification de la graine dans le passage du Caire à Marseille; d'ailleurs les cafés ne restant dans l'entrepont des navires qu'une vingtaine de jours, ils ne couraient pas ainsi le risque de contracterl humidité et la mauvaise odeur qu'ils acquièrent dans la cale des vaisseaux qui doublent le Cap de Bonne-Espérance; ainsi Marseille était plus à même que tout autre port de France de fournir au commerce d'excellent moka; mais depuis quelques années les transports par terre ayant cessé, les cafés ont reflué sur les divers ports de l'Inde qui les fournissent aujourd'hui à nos places de commerce.

La cupidité de certains marchands les porte quelquefois à mélanger le moka avec d'autres espèces de café, fraude peu facile à reconnaître, car malgré la petitesse ordinaire des graines du moka et de l'ouden, il en est quelquefois qui égalent en grosseur celles des autres variétés : l'on doit s'en rapporter dans cette occurence à la bonne foi du vendeur. Quoi qu'il en soit, il faut toujours donner la préférence au café moka en petits grains, de la forme ordinaire des autres espèces, bien mondé de la pellicule dont il est souvent recouvert, d'une couleur verdâtre tirant

sur le jaune, sec et exempt de grains arides, sonnant dans la main, se cassant difficilement sous la dent, d'une odeur suave et laissant dans la bouche un goût agréable. On veillera à ce qu'il soit dépourvu de corps étrangers qui souvent y sont mêlés.

Quant aux autres espèces, on choisira celles qui auront le plus de rapport avec les cafés que nous venons de décrire; l'on ne saurait trop se méfier des grains d'une couleur trop pâle; le café godon, qui est de troisième qualité, passe souvent pour une deuxième et même pour une première, parce qu'il a la propriété de prendre, deux ans après qu'il a été cueilli, cette couleur pâle qui flatte extraordinairement la vue; mais cette époque passée, il perd quelquefois cette couleur et devient entièrement blanc cette sorte de café a presque toujours le grain plus gros et moins bien mondé que les qualités supérieures. Il est moins agréable au goût que l'ouden et l'hayma, aussi vaut-il toujours en Arabie vingt piastres de moins par *bahar*.

Emballage. — Balles et demi-balles en jonc de forme et de grosseur variables, recouvertes d'un tissu d'écorces d'arbre et liées avec des cordes de jonc. Le poids est ordinairement de 144 kil. pour les balles et de 78 kil. pour les demi-balles. Elles sont souvent désignées sous le nom de *fardes* et de *demi-fardes*.

Le **café Malabar** se cultive dans le district de Mysore; la température élevée de ce climat lui donne une couleur qui le rapproche du moka, avec lequel il serait presque confondu si son grain n'était pas un peu plus gros et sa saveur différente. Il tient toutefois un rang élevé dans le commerce.

Café Ceylan. Ce n'est que depuis quelques années que les Anglais ont introduit la culture du café à Ceylan. Sa qualité est généralement appréciée à cause de sa bonne saveur, mais les pluies périodiques contrarient les récoltes; aussi ce café est-il toujours mêlé de fèves défectueuses, blanches et grosses qui lui donnent un aspect ordinaire et peu vert.

Café Manille. Il est cultivé dans les îles Philippines; mais jusqu'à présent le peu d'énergie des habitants ne lui a pas donné tout le développement dont il est susceptible. Cette espèce est une des meilleures et se rapproche du café Martinique; son grain, moyen et assez uniforme, est ordinairement vert marbré.

Le **café Java** tient le second rang dans le commerce par son goût presque aussi agréable que le moka ; ses grains sont cependant plus allongés, plus gros et d'une couleur assez uniforme, soit en jaune ou en vert plus ou moins clair. La première couleur doit être choisie de préférence, parce qu'elle indique que le café a été cueilli depuis plusieurs années et qu'en général cette espèce, ainsi que le café moka, gagne beaucoup en vieillissant dans des lieux bien secs. Les Hollandais préfèrent les cafés rougeâtres et bruns qu'eux seuls ont le droit d'exporter de Java.

Le **café Chéribon** est inférieur au Java. On en distingue de jaune, de blanchâtre et de vert. Son grain est à peu près semblable au précédent quoique d'un goût moins agréable.

Depuis quelques années, la culture du café a pris une grande extension dans l'île de Java et les nombreuses, variétés de cafés que l'on y récolte maintenant sont presque toutes similaires des autres espèces connues, tant par la forme du grain que par leur saveur et leur odeur. Le commerce hollandais tire les plus grands avantages de cette précieuse analogie.

Emballage. — Sacs de double toile de gunny.

Les **cafés Sumatra** et **Padang** sont moins estimés à cause de leur préparation défectueuse ; ils sont toujours mal triés et mélangés de graines écrasées, noires et plates, ce qui est d'autant plus fâcheux que la forme, la grosseur et la couleur de ces graines dénotent une qualité vraiment supérieure. Il faut toujours préférer dans ces espèces celles qui se rapprochent le plus par leur goût et par leur arôme des cafés Java.

Emballage. — Sacs de toile de gunny et parfois nattes de jonc. Poids variable.

Tels sont les cafés que nous fournissent l'Asie et l'Arabie et dont les qualités sont complètement distinctes de celles de ceux qui viennent d'Amérique. Ceux-ci ont une couleur bien plus verte ; leur goût plus ou moins herbacé les fait facilement distinguer des cafés d'Asie qui ont une saveur beaucoup plus agréable. Nous allons en examiner les différentes espèces.

Le **café Bourbon** jouit d'une grande réputation ; son grain est d'une moyenne grosseur, allongé, bien nourri et arrondi à ses extrémités. Celui de l'année est d'un vert clair ou d'un jaune doré ou bariolé ; on en reçoit aussi d'un vert très prononcé ; il a géné-

ralement bon goût, mais moins de force que le café des Antilles.

On le classe par *vert, bon ordinaire, jaune* et *bariolé*.

Les cafés récoltés à Bourbon, dans les quartiers Saint-Paul et de la Rivière, sont reconnus d'une qualité supérieure à ceux des quartiers Sainte-Suzanne et Saint-Benoît.

Depuis quelques années, nous recevons de cette colonie quelques petites parties désignées sous le nom de cafés pointus qui sont recherchées pour Paris ; le grain en est très allongé et presque piquant aux extrémités.

Le café que nous expédiait l'île Maurice, quoique d'une bonne qualité, était cependant inférieur au Bourbon.

Emballage. — Doubles sacs de jonc, balles de 50 et de 25 kilog.

Le **café Martinique** passe pour être le meilleur café des Antilles, surtout depuis que les colons ont apporté un soin extrême à sa culture et à sa préparation. Le goût herbacé qu'on lui reprochait est devenu à peu près insensible, et celui des paroisses des Anses, d'Arlet et du Diamant ne laisse rien à désirer. Son parfum se rapproche de celui du thé. Son grain, plus allongé que le Cayenne, est exempt d'avortons et de rides, ce qui indique un triage fait avec soin. Sa boisson a une odeur plus suave et un goût plus agréable que celle des autres cafés du Nouveau-Monde. Il est classé dans le commerce par *fin vert, vert, beau marchand, bon marchand, bon ordinaire avec couleur, ordinaire* et *triage*. Ces désignations sont assez significatives d'elles-mêmes pour qu'il soit inutile d'y joindre des commentaires.

Emballage. — Futailles et rarement sacs de toile de chanvre.

Le **café Guadeloupe** ressemble tellement au Martinique par sa forme et par sa couleur qu'il serait fort difficile de l'en distinguer si son grain n'était pas plus gros que celui du Martinique, s'il n'était pas reconnu que son goût n'a pas tout-à-fait la même finesse et qu'à quantité égale son infusion est moins forte; il est d'ailleurs soumis à la même classification.

Emballage. — Comme le Martinique.

Le **café Marie-Galante** a le grain plus petit que les précédents, assez égal et garni d'une pellicule argentée ou épicarpe. Son odeur se rapproche de celle de la violette et son goût est à peu près semblable à celui du Martinique.

Emballage. — Comme le Martinique.

Le **café Jamaïque** ressemble en tout au précédent. Son goût est aussi le même. — *Emballage.* — Comme le Martinique.

Le **café Porto-Rico** a la forme et la grosseur du précédent; son grain est légèrement recourbé et chargé d'une pellicule parfois un peu rousse, d'une couleur verte tendre et quelquefois peu régulière, d'une odeur et d'un goût moins agréables que le Guadeloupe ; il est toujours moins fort.

Emballage. — Comme le Martinique.

Le **café Surinam** est semblable par la forme et la grosseur au café Martinique ; chaque grain est jaspé de blanc et de gris verdâtre et garni d'une pellicule rouilleuse. Ces cafés ont le plus souvent mauvais goût; il s'en trouve néanmoins, mais rarement, quelques-uns de bonne qualité. Dans tous les cas, on doit les éprouver par une infusion préalable; ils sont d'ailleurs peu répandus en France.

Les **cafés San-Yago** nous arrivaient autrefois en grains de très mauvais goût ; mais depuis quelques années leur culture s'est améliorée d'une manière tellement sensible que nous les recevons en grains bien préparés et ressemblant aux cafés Martinique ; on les distingue de ceux-ci dans les qualités non gragées par le sillon garni de sa pellicule rouillense. Ce café, qui a toujours eu un goût de terroir, pourra par la suite perdre cette défectuosité, car déjà il s'en rencontre de très bon goût. On leur réserve la même désignation que ceux de la Martinique (bonifieurs) et ils sont classés comme eux par *fin vert, beau marchand, bon marchand, petit marchand, fin ordinaire, bon ordinaire, marchand avec couleur, ordinaire* et *triage.*

Les fins verts doivent avoir un grain égal, large et plat et la pellicule argentée; leur couleur doit être d'un vert foncé tirant sur le bleu et exempt de tout mélange de grains inférieurs en couleur, brisés, rouilleux ou ternes. Les plus réputés sont ceux qui proviennent des habitations de Mont-Verde, Grun Colina, Olympo, Olivier, Platen, Merred, Kentucky, St-Anna, et les Orangers.

Le beau et bon marchand est moins foncé que le précédent, d'un grain plus petit et souvent mêlé de grains ronds nommés coracolis.

Les bons marchands et petits marchands ont le grain d'une couleur plus pâle que les précédents, quelquefois terne avec une pellicule plus jaunâtre. Ces deux dernières qualités provien-

nent des habitations de Desiciso-Sitges, Ninfa, Amitié, Sit Silon Ocana et de beaucoup d'autres.

Ces trois espèces de cafés doivent posséder un goût parfaitement pur et une odeur parfumée rappelant celle du thé.

Les cafés ordinaires et bons ordinaires avec couleur sont ternes, rouilleux et d'un goût qui n'est pas toujours irréprochable. On place dans cette catégorie les cafés qui ont souffert et ceux qui sont mêlés de grains blanchâtres, noirâtres et marbrés ou brisés.

Les cafés ordinaires et triages sont ceux qui sont très vieux et tout-à-fait dépourvus de verdure. Il en arrive très peu en Europe.

Les premières habitations de San-Yago font deux et même trois triages, ce qui présente souvent une variation dans les prix. Ainsi, dans les *fins verts*, il peut y avoir 2 et 3 c. par kil. de différence d'une nuance à l'autre, et sur les qualités ordinaires une différence de 80 c. par kil. de la première nuance à la dernière.

Tous ces cafés nous parviennent en futailles de bois de chêne dont l'intérieur a été soumis à l'influence d'un feu de paille qui l'a légèrement carbonnisé pour mieux conserver le contenu. Le poids de ces futailles varie de 3 à 400 kil.; chacune d'elles porte extérieurement l'empreinte de l'habitation qui l'a fournie. On accorde la tare réelle.

Les **cafés Havane** ne se présentent ordinairement qu'en qualité secondaire que l'on doit classer dans les bons marchands et ordinaires. Leur graine est généralement plus petite que les San-Yago, arrondi et couvert d'une pellicule brunâtre ou rouilleuse. Ils ont un goût de terroir particulier qui plaît dans certaines contrées.

Ces cafés arrivent quelquefois en futailles du poids de 450 kil. carbonisées à l'intérieur et pour lesquelles on accorde une tare réelle; mais le plus souvent, ils nous parviennent en sacs de gunny de 60 à 75 kilog.

Le **café Démérary** a le grain imitant la forme et la grosseur de celui de San-Yago; il est marbré, d'une odeur et d'un goût agréables et ressemble au vieux café Martinique.

Emballage. — Comme le Martinique.

Le **café Caraque** tire son nom et son origine d'une province de la Côte-Ferme; cette espèce, appelée aussi café Guayra, du nom du port où on l'embarque, est estimée dans le comcommerce et varie par la nuance et par la grosseur de ses grains;

quoiqnelle ait de la ressemblance avec les Porto-Rico et les Havanes, elle ne dépasse pas la qualité de *marchand*.

Le **café Cayenne** a le grain plns petit qne le Javá et d'une couleur verte très inégale. Son goût et son odeur ont quelques rapports avec les cafés d'Asie et celui qui a été cueilli sur les montagnes d'Oyapouck présente des caractères très analogues avec eux; on doit choisir celni dont le grain est vert et consommer le plns roux, car cette conleur est le signe certain d'une parfaite maturité qui le rend propice à une longne conservation.

On le classe par *petit marchand à ordinaire*, snivant la couleur plus ou moins verte et l'égalité de ses grains.

Emballage. — En sacs de toile ou en futailles.

Le **café du Brésil** a le grain moyen et assez rond; il se trouve souvent mélangé de cassé. Sa couleur, son odeur et son goût le rapprochent des cafés San-Yago et Havane auxquels une mauvaise préparation a donné un goût âcre et terreux. On doit préférer celui qui sera le plns égal dans ses formes, le plus vert et le plus agréable au goût. Il est pen connu en France.

Emballage. — Comme le Martinique.

Le **café Haïti** est l'un des meilleurs cafés des Antilles si l'on soigne sa préparation. Aujonrd'hui ce produit est généralement en qualité inférieure; son grain est gros, bariolé, sale, terreux et mélangé de pierres; aussi est-il difficile de lui assigner une classification distincte. Celni qni a été récolté avec soin est droit de goût, mais lorsqu'il a été cneilli sans précaution, il perd toute qualité. Il sera donc prudent, lorsqu'on voudra acheter des cafés Haïti, d'en faire préalablement nne infusion suffisante pour bien se fixer sur leur valeur.

Le café des cantons du département dn nord dont le cap Haïti (cap français) est le chef-lieu, est regardé comme le meilleur de l'île. Ces cantons sont: l'Aculle Limbé, le Port-Margot, le Borgne et le petit Saint-Louis. Le Limbé en fournissait autrefois sur son seul territoire plus de deux millions pesant d'nne qualité à peu près égale à celle du Martinique; mais aujourd'hui les habitants n'apportent plus le même soin à le cultiver et à le récolter. Déjà, en 1822, cette partie de l'île ne produisait plus que de faibles qnalités, et depuis cette époque la culture dn cafier y est toujours allée en déclinant. Les nègres ont préféré vivre de fruits que de s'occnper d'agricnlture. Maintenant, il n'est pas rare

de voir dans le voisinage du Cap des cafiers entourés de lierre et dont les troncs commencent à pourrir. On assure cependant que la même négligence ne règne pas dans la partie Sud de l'île.

Emballage. -- En sacs, quelquefois en barriques mais rarement.

Le Mexique produit du café, mais en petite quantité. Il est d'un grain assez gros, un peu verdâtre, d'un bon goût, fort et assez prisé dans le commerce.

L'Afrique en cultive également sur divers points de ses côtes. Il est bon de goût, mais mal préparé, chargé de graines blanches et défectueuses, grand, allongé, et souvent laissé dans son parchemin, il donne alors des choix très estimés.

Le **café du Sénégal** est généralement en grains très petits, arrondis, d'un goût agréable et d'une couleur verte qu'il perd en peu de mois. C'est grâce aux soins de M. René Valentin qu'il fut introduit en Europe pour la première fois, en 1832, sous le nom de *café de rionounies*, en petite quantité et logé en sacs. Il est à désirer que la culture de ce café se fasse sur une plus grande échelle, car nous sommes certains qu'il pourrait rivaliser avec le café moka.

Le **café dans son parchemin** est celui qui a été dégagé seulement de sa pulpe glaireuse et qu'on a fait sécher avec la coque. En cet état, il conserve son arôme bien plus long-temps que lorsqu'il a été dépouillé. On doit le choisir aussi sec que possible, d'une couleur de parchemin et d'une odeur agréable. C'est ordinairement du Pérou et de Bourbon que nous en arrive le peu qui se trouve dans le commerce. Son prix n'est jamais bien déterminé, non plus que son emballage.

Le **café Caracoli** circule depuis quelques années dans le commerce. Pour obtenir cette espèce, on place sur des planches inclinées des cafés de n'importe quelle provenance à graines arrondies. On les remue et les graines bien rondes se précipitent d'elles-mêmes dans des vases disposés à les recevoir. Ce choix se vend sous le nom de *café caracoli*; les cafés Bourbon en fournissent beaucoup. Ils flattent l'œil par leur forme, mais n'ont pour cela aucun agrément particulier. Les cafés San-Yago et les Havane en produisent aussi en grande quantité.

Le **café corné** ou *café marron* est le grain du cafier sauvage. On l'appelle ainsi à cause de sa dureté qui se rapproche de

celle de la corne. Il en existe peu dans le commerce, et s'il en paraît quelquefois, on ne lui assigne aucune valeur. Il est étroit, pointu, racorni du côté du sillon, peu ou point odorant et d'une couleur verte rouilleuse.

Dans les achats de café, on doit examiner avec soin sa maturité, son âge et ses rides. Il doit être bien formé, dur, sec, suave, lisse et de bonne odeur; on doit rebuter les cafés marinés qui sont amers, non aromatiques et d'une couleur foncée qui s'éclaircit rarement. On a vu souvent des cafés détestables devenir excellents après être restés cinq à six ans au fond d'un grenier. Les mieux préparés sont ceux dont la pulpe a été détachée par un lavage; sa cerise séchée et écrasée au rouleau donne un grain propre, vert et pelliculé de blanc. Cette manipulation, qu'on appelle *grager*, est usitée partout où l'on veut avoir des cafés fins verts.

Les capitaines chargés de faire des achats de café doivent éviter autant que possible de le charger sur des bâtiments où il se trouverait du piment, du gingembre, du poisson salé, de la morue ou des huiles de poisson, etc., etc...; car ce produit subit facilement l'influence des substances qui l'entourent et en prend ordinairement l'odeur. L'action du feu peut faire disparaître ces odeurs étrangères.

Quelques industriels savent colorer le café en vert foncé au moyen de mine de plomb en poudre qu'on agite dans un sac avec le grain; le café prend ainsi la teinte désirée qu'on peut lui enlever avec de l'eau bouillante ou par le frottement.

Pour jaunir ces semences, il suffit de les passer dans une dissolution de chlorure de chaux et de les exposer à l'ardeur du soleil brûlant ou d'un four à demi chauffé. On reconnaît la présence de ce caustique à l'odeur.

La torréfaction développe dans le café des principes qui s'y trouvent modifiés, tels qu'un acide et du tanin. Le premier a été reconnu par Cadet Gassicourt comme un acide gallique et par d'autres chimistes comme un acide particulier auquel ils ont voulu donner le nom de cafique. De cette opération dépend la bonté de ce produit; elle demande beaucoup de soin et d'habitude. Elle est convenable lorsque le grain est brun et luisant; alors on doit le mettre à l'abri du contact du feu et le renfermer dans des boîtes de fer-blanc hermétiquement fermées. Dès son refroidissement, on devra le passer au moulin pour la consom-

mation momentanée. L'essentiel dans la torréfaction est d'éviter la carbonisation.

L'usage du café est très répandu ; on le prépare à l'eau, au lait ou à la crême et on en obtient des liqueurs fort agréables, telles que le ratafia et la crême de café.

Il fortifie l'estomac et le cerveau, hâte la digestion, apaise les douleurs de tête, éveille l'esprit, rarifie le sang et prévient l'assoupissement. Il a l'avantage de disposer au travail après le repas; mais on doit toujours en user avec modération, car, pris avec excès, il pourrait devenir funeste aux tempéraments nerveux. D'après Hequet et Simon Poli, médecins danois, en 1695, il fut soutenu une thèse dans l'école de la faculté de médecine de Paris où l'on prouva que son usage rendait les hommes inhabiles à engendrer et les femmes à concevoir.

Le **café chicorée** est un mélange de différentes substances réduites en poudre, d'une couleur à peu près semblable à celle du café ordinaire. Cette préparation a pour base la racine de chicorée sauvage torréfiée; les drogues que l'on y ajoute sont le secret de chaque fabricant; mais malgré tous les soins que l'on peut apporter à sa confection, il est loin de posséder les qualité du véritable café. Son odeur fade et son goût désagréable proviennent des sirops que l'on y introduit pour diminuer l'âcreté des racines employées.

Le blé, le seigle et surtout l'orge, torréfiés et réduits en poudre, se rapprochent plus du véritable café que le *café chicorée.*

La cherté du café, lors des guerres de l empire, donna à quelques industriels l'idée de le remplacer par cette racine. Il se forma alors à Liège, à Maestricht et dans le nord de la France des fabriques de café chicorée qui approvisionnaient à cette époque et approvisionnent encore la France, l'Allemagne et la Hollande. On en prépare encore à Brême, à Brunswick, à Dresde et à Cassel, ainsi que dans quelques autres villes de Hollande, de Saxe, du Haut-Rhin et du royaume de Westphalie.

Il circule dans le commerce en paquets de diverses formes du poids de 5 hectogrammes, de 2 hectogrammes et demi et de 1 hectogramme un quart.

Il faut le choisir d'une couleur marron clair et d'une odeur et d'un goût agréables.

TARES ET USAGES.

Bordeaux.

	TARES.	OBSERVATIONS.
CAFÉ MOKA..............	6 kil.	Balles de 50 à 75 kil. formées d'une toile de gunny, de feuille de jonc et cordes avec bourrelets au coin des balles.
	5 kil.	Balles des mêmes poids, même emballage, sans cordes.
	8 kil.	Balles de 75 à 100 kil., même emballage, avec cordes.
	7 kil.	Balles des mêmes poids, même emballage, sans cordes.
	9 kil.	Balles de 100 à 125 kil., même emballage, avec cordes.
	8 kil	Balles des mêmes poids, même emballage, sans cordes.
	10 kil.	Balles de 125 à 150 kil., même emballage, avec cordes.
	9 kil.	Balles des mêmes poids, même emballage, sans cordes.
	11 kil.	Balles de 150 à 175 kil., même emballage, avec cordes.
	10 kil.	Balles des mêmes poids, même emballage, sans cordes.
	12 kil.	Balles de 150 à 200 kil., même emballage, avec corde.
	11 kil.	Balles des mêmes poids, même emballage, sans corde.
— JAVA..............		
— GUAYRA..............		
— SAN-YAGO....... ..	1 kil.	De 50 à 60 kil.
— COSTARICA.........	1 kil. 50	De 60 1/2 à 75 1/2.
— PADANE.........	2 kil.	De 75 à 100 kil.
— HAÏTI..............		
— PORTO-RICO.......		NOTA. Ces cafés s'achètent toujours exempts de triage et d'avaries. Les pesées se font balle à balle.
— BOURBON..........	2 kil. 1/2	Par balle. } Ces balles sont de 2 couffes.
	1 kil. 1/2	Par demi-balle. } Ces balles sont de 2 couffes. On prend également la tare proportionnelle accordée par la douane. NOTA. — On les achète toujours exempts d'avaries et de triage.
— DIVERS..............	Tare nette, quelquefois 12 0/0 par convention.	En futailles, tierçons ou quarts.
	1 kil.	En sac simple de toutes les espèces.

NOTA. Tous les cafés sont vidés avant la vente, à l'exception du Bourbon et du Moka; par convenance aussi on s'abstient de vider quelquefois les Padang et les Java. Les pesées se font par colis chaque fois, soit en fut., tierç. ou quarts, ainsi que les sacs qui doivent être dépouillés de leurs emballages.

Paris.

	TARES.	OBSERVATIONS.
CAFÉ MOKA	nette.	Chaque balle se pèse séparément et se livre sans corde ni toile extérieure.
— BOURBON..........	2 kil. 1/2.	En balle de 50 kil. environ, double natte, se livre sans toile extérieure.
— d'autre provenances..............	2 0/0.	En balles de toile, chanvre, coton, gunny ou pitre simple.
— dito	3 0/0.	En double emballage.
— de toutes provenances..........	nette.	En futaille. Les cafés en cabas et autres emballages, non spécifiés, la tare se fait au demi-kil. Le café se pèse par cinq balles ensemble, et se livre sans corde ni toile extérieure.

Havre.

CAFÉ MOKA	12 1/2 kil.	Par balle de 200 kil. gros bourrelets.
	11 1/2 —	Dito de 187 1/2 k. dito.
	10 1/2 —	Dito de 175 kil. dito.
	9 1/2 —	Dito de 150 kil. dito.
	8 1/2 —	Dito de 150 kil., petits bourlets.
	4 1/2 —	Dito de 75 kil. dito.
		Sans corde ni toile. On accorde aussi tare nette avec 1 kilog. de BON par balle de 120 à 200 kil., et 1/2 kil. par balle au-dessous de 120 kil.
— BOURBON............	1 kil.	Par balle, simple emballage en natte.
	2 —	Dito double natte.
	1 1/2 kil.	Par demi-balle, double natte.
	9/4 kil.	Dito simple natte.
— PORTO RICO........		
— MARTINIQUE.........		
— GUADELOUPE.........	2 0/0.	En sac.
— DÉMÉRARY...........		
— CAYENNE	tare nette.	En futaille.
— JAVA.................		
— HAÏTI................		La pesée des cafés a lieu par 5 sacs ou balles, excepté le Moka qui se pèse balle à balle et se livre sans cordes ni toile extérieure.
— HAVANE..............		
— BRÉSIL...............		

Marseille.

Café de toutes provenances, en sacs de toile.... 1 p. 100
Emballage en herbes, 1 1/2 p. 100.
— du levant, en fardes..... 11 kil. 4 hecto. par farde.
— Bourbon et Ile de France, en couffes, 2 k. p. couffe.
— Moka, en demi-fardes, 5 kil. 7 hecto.
Pour tous les cafés en futailles, tare réelle.

Nantes.

	TARE.	OBSERVATIONS.
Café Moka..............	6 p. 0/0	Par 250 k. sur les balles de 75 k. et au-dessus.
	7 p. 0/0	Par 250 k. sur les balles de 50 k. et au-dessus.
	8 p. 0/0	Par 250 k. sur les balles de 50 k. et au-dessus.
	9 p. 0/0	Par 250 k. sur les balles au-dessous de 25 k.
Tous autres cafés........	2 1/2 0/0	Par 250 k. en sacs de toile.
	3 p. 0/0	Par 250 kilog. en sacs simples de gonis.
	5 p. 0/0	Par 250 kilog. en sacs doubles de gonis.
	3 p. 0/0	Par 250 kil. en sacs de pitte simple emballage.
	3 p. 0,0	Par 250 kil. en sacs de vacoua simple emballage.
	5 p. 0/0	Par 250 kil. en sacs de vacoua double emballage.
	2 p. 0/0	Par 250 kil. en demi balles de vacoua.
		Tare réelle pour tous les cafés en futailles.

Caféier. (Voyez café.)

La **caféine** est une substance cristalline que l'on extrait du café. C'est à M. Robiquet qu'en est due la découverte. MM. Pelletier et Garot ont donné depuis lors des procédés très simples pour l'obtenir. Afin d'être purs, ses cristaux doivent subir une nouvelle cristallisation qui s'établit en belles aiguilles soyeuses

dont la saveur n'est ni acide ni alcaline. Une douce chaleur liquéfie cette substance qui se volatilise à vase clos en se sublimant comme l'acide benzoïque. Les propriétés de la caféine sont encore indéterminées, par la raison qu'on ne l'a pas assez étudiée pour qu'il soit permis de se prononcer sur sa nature, quoique quelques chimistes aient pu la considérer comme une base salifiable.

Le **cafique** est un acide retiré du café et regardé par M. Cadet Gassicourt comme de l'acide gallique et par d'autres chimistes comme un acide particulier pour lequel ils ont proposé le nom de cafique.

CAHUCHU, nom officinal du Cahout-chouc. (Voyez ce mot.)

CAINCA.

Latin, CHICOCCA ANGUI-FUGA; — anglais, SNOW-BERRY.

La racine de **caïnca**, qu'on écrit aussi *Kahinca*, *Kainca*, *cahenca* et *cahinçã*, est connue dans le Brésil sous le nom de *Raiz Preta*, (racine noire), et sous celui de *caïna*, nom d'un serpent venimeux dont la morsure est combattue par la vertu de cette racine. Elle provient d'un arbrisseau de la *Pentandrie monogynie* de Linné, qui croît dans les provinces de Bahia et de Minas-Geraës.

Cet arbrisseau parvient à la hauteur de 3 à 4 mètres; ses feuilles sont opposées, accompagnées de stipules ovales et aluminées; ses fleurs sont disposées en grappes paniculées, sortant de l'aisselle des feuilles. Le fruit est une petite baie couronnée, contenant deux semences comme le café. Ce fruit est d'une blancheur éclatante, ce qui lui a valu le nom de chicocca, dérivé du grec et qui signifie neige.

La racine du caïnca est rameuse, composée de radicales cylindriques, longue de 300 millimètres environ et d'une grosseur inégale, depuis celle d'une plume jusqu'à celle du petit doigt. Elle est recouverte d'une écorce brunâtre peu épaisse sous laquelle est un corps blanchâtre et ligneux dont la cassure présente à la loupe une infinité de petits trous. Les fissures transversales de l'écorce représentent assez bien celles de l'ipécacuanha gris, et si la racine de caïnca ne possédait des nervures longitudinales très apparentes, on pourrait facilement les con-

fondre toutes les deux. Son odeur est presque égale à celle du jalap. La saveur de son écorce est très amère, âcre et fort désagréable. D'après les journaux allemands, cette racine serait chez eux en haute réputation contre les gastrites et les dérangements des voies urinaires. On lui a reconnu en France des propriétés gastriques et vomitives; elle est souvent employée avec succès comme remède diurétique ainsi que dans les cas d'hydropisie.

A la Guadeloupe, on trouve ainsi que dans toutes les Antilles une espèce de Caïnca nommé par Linné *Chicocca racemosa.* Sa racine se compose d'un épiderme d'un gris jaunâtre à l'extérieur; à l'intérieur, sa couleur est orangée et toute la racine teint en jaune. Sa saveur est la même que celle du Brésil. Le Mexique produit aussi du caïuca, mais dont les racines sont d'une dimension plus longue, plus noires au dehors, d'une écorce plus mince et d'un bois plus blanc que celles du Brésil; l'odeur en est presque nulle. On les a mises en usage contre les rhumatismes et la syphilis.

CAGOSANGA. (Voyez IPÉCACUANHA.)

CAILLE-LAIT. (Voyez CALIET.)

CAILLETTE. (Voyez PRESSURE.)

CAJEPUT. (Voyez HUILE DE CAJEPUT.)

CAILCEDRA, nom sous lequel les nègres du Sénégal emploient la décoction du bois de cailcedra pour guérir les plaies.

CAILLI. (Voyez CRESSON D'EAU.)

CAILLOUX, sorte de pierres siliceuses ou ignescentes, d'une extrême dureté, et qui ont la propriété de faire feu au choc de l'acier. On les distingue opaques, demi-transparents et transparents. (Voyez SILEX.)

Le caillou transparent comprend tous les quartz *hyalin*, ainsi nommés d'un mot grec qui signifie en français verre transparent; parmi ces espèces, on distingue les cailloux du Médoc, du Rhin, de Cayenne et de Beauce, portant tous le nom des lieux qui les produisent et désignés sous le nom de quartz *hyalin roulés*, à cause de leurs formes arrondies par le frottement. Ces cailloux sont susceptibles de supporter la taille, aussi les monte-t-on en

bijoux et en forme-t-on des bagues, des boucles de souliers, des boucles d'oreilles et de bracelets.

CAIRO.

Allemand, KOKASGARN.

Le **cairo** est le nom donné par les Malabrais à la bourre située entre la première écorce du cacao et celle qui recouvre immédiatement ce fruit. On en fait des cordages qui se pourrissent difficilement et l'on en calfeutre les navires. Cette bourre a le double avantage de s'enfler et de se resserrer lorsqu'elle trempe dans l'eau, au contraire du chanvre qui se ramollit et finit par se détordre.

Le **calaguala**, qu'on nomme aussi *Calahuala*, est le codex ou le stype d'une fougère très abondante au Pérou, décrite en 1745 par Ruiz, dans la Flore péruvienne, sous le nom de *Polypodium calaguala*. On la confond souvent sur les lieux avec la souche de deux autres fougères, l'une nommée par ce même botaniste *Acrosticum huacsaro*, et l'autre par Linné *Polypodium Crassifolium*.

D'après Ruiz, le vrai calaguala devrait être une souche cylindrique comprimée, mince, horizontale, rampante, terreuse, garnie sur sa surface inférieure de longues fibres branchues, d'un gris foncé et portant sur sa surface supérieure des feuilles alternes; sa couleur est cendrée à l'extérieur et elle est couverte sur toute sa longueur de larges écailles; son intérieur est d'un vert clair et rempli de petites fibres. Après sa dessication et lorsqu'on a enlevé ses écailles, le calaguala offre un extérieur d'un gris foncé; son intérieur est jaunâtre, compacte et ressemble à la canne à sucre. Sa saveur, douce au premier abord, devient amère, visqueuse et fort désagréable; totalement mâchée cette plante donne une sorte de goût d'huile rance. Ce genre est peu connu dans le commerce, et voici les trois espèces qui circulent : — La première est une souche brune, rougeâtre à l'extérieur, de la grosseur d'une plume à écrire, d'une longueur de 50 à 80 millimètres, contournée et peu aplatie. Sa surface est unie, luisante et garnie de chicots assez forts, durs et ligneux, qui proviennent du pétiole des feuilles alternes qui composaient auparavant la plante; l'intérieur de cette souche est d'un rouge pâle et rosé; sa saveur est douce et sans amertume; sa con-

sistance est plus ou moins ferme et elle résiste peu à la mastication.

La seconde espèce est très brune à l'extérieur et longue de 160 à 200 millimètres sur la grosseur d'une très forte plume à écrire, un peu arquée d'un côté avec une nervure longitudinale qui a dû donner naissance à de nombreuses radicales dont il ne reste plus que les troncs, figurant des pointes ligneuses et piquantes où étaient réunies les parties inférieures du pétiole des feuilles. L'intérieur de la souche est rougeâtre, très dur et très difficile à mâcher; sa cassure est compacte et luisante; sa saveur est astringente et peu ou point amère.

La troisième espèce est d'une longueur de 50 à 100 millimètres sur la grosseur d'une forte plume à écrire, d'un gris foncé à l'extérieur et d'une surface plane et irrégulière, avec des formes de gouttières. Elle est en outre bombée, demi-cylindrique et hérissée de tubercules très courts, qui forment le plus souvent des angles bien marqués. Sa saveur est astringente avec peu ou point d'amertume.

Les analyses de M. Vauquelin ont fait ressortir du calaguala du sucre, du mucilage jaune, une huile essentielle très âcre, de l'amidon, du muriate de potasse et du carbonate de chaux, ainsi qu'une grande quantité d'acide et de matière colorante rouge.

Ces résultats lui ont valu un emploi éminent comme sudorifique et propre à dissiper les rhumatismes et la goutte dans l'Amérique méridionale. Il sert à combattre avec succès la syphilis. La France en fait peu d'emploi; mais l'Espagne, la Suisse et l'Allemagne en obtiennent d'heureux résultats comme vulnéraire contre l'hydropisie et les phlégnaries chroniques de la poitrine.

Ces diverses espèces de calaguala nous arrivent en surons de cuir du poids de 50 à 60 kil., pour lesquels on accorde 10 kil., à moins de conditions particulières.

CALALOU, substance préparée avec le fruit du Gombo. (Voyez ce mot.)

CALAMBAC. (Voyez BOIS D'ALOÈS.)

CALAMENT DES MONTAGNES.

Latin, MELIOSA CALAMINTHA; — anglais, CALAMINT; — allemand, BERGMUNZE WLDER POLEY; — espagnol, CALAMENTO; — portugais, CALAMENTO; — italien, CALAMENTE.

La **calamente des montagnes** est une plante de la

Didynamie gynnospermie de Linné, qui croît abondamment dans les localités de l'Europe méridionale. Elle atteint la hauteur de 300 millimètres; elle est carrée et divisée en plusieurs rameaux. Ses feuilles sont presques rondes, faiblement pointues, velues ou recouvertes d'utricules blanchâtres et rangées deux à deux vis-à-vis de l'autre. Ses fleurs naissent en bouquets dans leurs aisselles; ses pétales sont de couleur purpurine et découpés en deux lèvres dont la supérieure est retroussée. A cette fleur succèdent des semences oblongues, noirâtres et nues au nombre de quatre. Sa racine est fibreuse.

Cette plante se plaît dans les lieux pierreux et montagneux. Son odeur est agréable. Elle est reconnue stomachique, résolutive et propre contre l'asthme; elle figure dans la thériaque, le sirop d'armoise et autres préparations pharmaceutiques.

On donnera la préférence aux racines les plus récemment cueillies et les mieux desséchées, ayant une odeur forte et agréable.

CALAMINE.

Latin, CALAMINARIS LAPIS; — anglais, CALAMINE, BRASS-ORE, LAPIS CAMINARIS, WEISSER, POMPHOLIX, ODER PICHT; — allemand, GALLMEY; — espagnol, CALAMINA-PIÈDRA, PIÈDRA CALAMINAR; — portugais, CALAMINA, PÉDRA CALAMINAR; — italien, GIALLAMINA, GELLAMINA, ZELLAMINA, CALAMINARICO, PETRA CALAMINARIA.

La **Calamine**, qu'on nomme aussi *pierre calaminaire*, est un minerai qui se rencontre dans la nature et qui est composé d'oxide de zinc, de silice, d'eau et quelquefois d'oxide de cadmium. Selon Berzélius, ce n'est qu'un sélinite de zinc hydraté, mélangé avec le carbonate de la même base.

On trouve à St-Sauveur des couches de calamine entre-mêlées de blende.

La calamine se cristallise en prismes tétraèdres rhomboïdaux ou en pyramides hexaèdres. Elle est quelquefois mamelonnée, souvent vermoulue et quelquefois spongieuse ou compacte; elle varie par sa couleur qui est tour-à-tour grise, blanche, verdâtre ou rougeâtre. Le comté de Sommerset en fournit de blanche et de verte. Celle qui vient de Namur est toujours rouge parce qu'elle n'est livrée au commerce qu'après avoir été calcinée, ce qui la rend aussi plus ou moins intense. Son plus grand emploi est dans la composition du cuivre jaune ou laiton.

En pharmacie, la calamine est reconnue astringente et on l'em-

ploie intérieurement. Elle entre dans les onguents dessicatifs rouges et styptiques et dans les emplâtres d'oppodeltoch et de Manus Dei.

Calamine blanche. (Voyez POMPHOLIX).

CALAMUS AROMATICUS.

Anglais, SPICE-WORT, SWET-FLAG, ACORUS; — allemand, CALMUS, ARCKEZWURZ, ACKERMANN; — espagnol, CALAMO O ACORO AROMATICO, CALONIA; — portugais, CALAMO, CANA CHEIRASA OU AROMATICA, ACORO AROMATICO; — italien, CALOMO ODORATO O AROMATICO, RADICE CALAMO,

Le **Calamus aromaticus,** qu'on nomme en français *acore vrai* ou *roseau odorant*, est la racine d'une plante pérannuelle de l'*Hexandrie monogynie* de Linné, qui croît sur les bords des fossés et des étangs, dans le nord de l'Europe; on la trouve abondamment en France, dans les Vosges et dans les anciennes provinces de la Bretagne et de la Normandie. Cette plante donne une tige très droite, portant des feuilles longues et étroites, assez semblables à celles de l'Iris. Ses fleurs sont hermaphrodites, jaunâtres, très petites et très serrées les unes contre les autres. Elles sont remplacées par des fruits qui ressemblent au poivre long.

Il n'y a que sa racine qui soit utilisée : en parfumerie, à cause de son odeur aromatique; en médecine, comme stomachique, et en pharmacie, dans la composition de la thériaque et de l'alcool général et impérial.

On doit choisir la racine de calamus bien nourrie, mondée de son épiderme, aussi blanche que possible, dégagée de ses filaments, difficile à rompre, très odorante et surtout non vermoulue; ce défaut lui est assez ordinaire un ou deux ans après qu'elle a été cueillie. Elle se vend au poids net.

Le **calamus Rotang** est un palmier de petite espèce, qui appartient à *l'Hexandrie monogynie* de Linné. Il croît aux Indes-Orientales, dans les forêts qui bordent les rivières. Son tronc est dense et muni d'aiguillons; ses frondes sont pinnées et son régime composé de fleurs hermaphrodites. Quant à son fruit, il se compose de petites noix arrondies et couvertes d'écailles imbriquées. Ce palmier, ainsi que le calamus draco de Wild, donne en abondance un suc résineux rouge qu'on en retire par l'eau bouillante et qui forme une espèce de sang de dragon,

assez répandu dans le commerce. L'opinion générale en Europe est que les baguettes connues sous le nom de *rotins* ne sont que les jeunes pouces du calamus.

CALEBASSE DE GUINÉE.

Latin, BUCURBITA; — anglais, AGREAC GOURD; — allemand, KURBISFLASCHE; — espagnol, CALABASA SECA; — portugais, CABAZA CABAZO; — italien, ZUCA.

La **calebasse de guinée,** qu'on nomme dans cette contrée *macha-mona,* c'est-à-dire mangé des oiseaux, est un fruit assez ressemblant à nos calebasses de France et qui provient du calebassier, arbre de la *Didynamie angiospermie* de Linné. Cet arbre est de la hauteur et de la grosseur de nos plus grands chênes, tortueux et couvert d'une écorce grisâtre et épaisse; ses branches très divisées sont étalées horizontalement et garnies à chaque nœud de neuf à dix feuilles fasciculées, lancéolées, retrécies vers la base, terminées en pointes, entières, glabres et presque sessiles. Ses fleurs, d'un blanc pâle, en forme de cloches et d'une odeur désagréable, pendent chacune au bout d'un long pédoncule. Son fruit est de la grosseur de nos melons; son écorce est ligneuse. On le nomme communément dans la Nouvelle-Espagne *cuicte* et dans les colonies françaises *couï*. L'intérieur de ce fruit est divisé par côtes; il renferme une chair pulpeuse, semblable à celle de nos citrouilles, et d'une saveur aigrelette et styptique, au milieu de laquelle se trouvent des semences disséminées comme de petits pignons, ayant la forme d'un rein et la couleur d'une châtaigne. L'amande de ces semences est plus agréable au goût que nos amandes douces.

On prépare avec la chair de ce fruit une liqueur très rafraîchissante, propre pour les cours de ventre. Si on fait sécher cette chair, elle prend la saveur du pain d'épice de Reims. On s'en sert dans le pays pour faire cailler le lait, comme on se sert en France de chardonnette.

C'est avec cette chair cuite dans l'eau que l'on prépare le sirop de calebasse que l'on expédie dans des bouteilles ou des flacons carrés de la contenance d'une pinte environ. Ce sirop est réputé excellent avec juste raison dans les maladies de poitrine; il est ordinairement peu épais, d'une couleur paille et d'une très grande douceur, avec un faible arrière goût de rhum, ce qui le

rend fort agréable. On devra s'assurer qu'il n'ait pas une saveur fermentée, ce qui dénoterait qu'il a été préparé depuis plus d'un année. On donnera la préférence au plus épais.

CALCANTHE.

Latin, CALCANTHUM; — anglais, COLCALAT VITRIOL, CAPUT MORTUUM-BROW; — allemand, TOTENKOPF KOLCOTHAR, COLCOTHAR; — espagnol, CAPUI MORTUUM, COLCOTAR, CABEZA MUERTA; — portugais, CABEZA MORTA; — italien, CAPO MORTO A DONNATO, SPODIO, COLCATOR.

Le mot **calcanthe**, autrefois *chalcanthe*, signifie fleur de cuivre ou sulfate de cuivre natif. On retire ce sel, selon Pline, des eaux de certaines sources qui s'en trouvent surchargées en Espagne. On n'ignore pas aujourd'hui que les eaux de Cémentation et de Saint-Bel, dans le Lyonnais, contiennent du calcanthe en dissolution.

CALCÉDOINE.

Latin, CHALCEDONIUS; — anglais, CHALCEDONY; — allemand, CALCEDONIER, CHALCEDONNIER; — espagnol, CALCEDONIA; — portugais, CALCEDONIA; — italien, CALCEDONIA.

La **calcédoine**, qui est connue des graveurs sous le nom de *pierre dure*, n'est qu'une variété de quartz agate. Elle est employée dans la bijouterie. (Voyez AGATE.)

Le **CALCINE** est un oxide de plomb, mêlé avec l'oxide d'étain, et qui forme la base des émaux blancs dont on recouvre les faïences et certaines poteries fines.

CALCITE ou CHALCITE, pierre atramentaire ou sulfate de fer natif connu sous le nom de colcothar natif. (Voyez COLCATHAR.)

Le **CALCIUM** est un métal combustible découvert par Davy dans les sels de chaux à l'état d'oxide combiné avec divers acides. La chimie jusqu'à ce jour ne l'a guère obtenu qu'en petite quantité, aussi ses propriétés ne sont-elles pas encore bien connues. Il est blanc et brillant; il absorbe l'oxigène avec rapidité et se convertit en oxide de calcium (chaux.) Son emploi est presque nul.

CALCULS D'ANIMAUX, concrétions à l'état de carbonates calcaires que l'on rencontre dans l'estomac, les intestins, le

fiel, la vessie et les reins de certains animaux frugivores. Quelques auteurs ont établi une différence entre les calculs et les concrétions. Ils ont appelé calculs les corps étrangers inorganiques qui se forment dans les canaux ou les réservoirs tapissés par une membrane muqueuse. Les concrétions des corps inorganiques et étrangers qui se trouvent dans les contre-voies ou dans l'épaisseur des organes ont été classés en calculs biliaires, salivaires, urinaires, arthritiques, intestinaux et pulmonaires. (Voir les annales du Muséum et les mémoires d'Arceuil ainsi que les annales de Chimie.)

CALANDRE. (Voyez CHARANÇON).

CALLICOCCA, nom de la plante qui produit la racine d'ipécacuanha.

CALLIMUS. (Voyez PIERRE D'AIGLE).

CALOPHYLLUM TACAMAHACA. (Voyez TACAMAHACA.)

CALYSAYA. (Voyez QUINQUINA CALISAYA).

CAMBOGIUM. (Voyez GOMME-GUTTE).

CAMBOUIS.

Latin, CURULIS AXUNGIA; — anglais, GOME, CART-GREASE; — allemand, WAGENS CHMIÈRE; — espagnol, SEBO PARA EXES DE LOS CARROS; — portugais, UNTO SEBO, GORDURA PARA AS RODAS SEGER E CORROS; — italien, UNTUME DI RUOTE Ò CARRI.

Le **Cambouis** est une substance grasse composée de vieux oings ou de toute autre matière à laquelle on ajoute quelquefois de la mine de plomb et dont on se sert pour graisser les axes et les essieux des roues de voitures afin de faciliter la rotation. Ce n'est qu'après un long frottement que ces corps gras finissent par découler et prennent alors le nom de cambouis.

Nos devanciers ont employé souvent le cambouis dans la confection de plusieurs emplâtres toniques; aujourd'hui on en forme un lut ou mastic propre à étancher les réservoirs qui contiennent du liquide. Les taches de cambouis sur les vêtements sont très persistantes; cependant l'essence de térébenthine les fait totalement disparaître.

Camenade. (Voyez POIVRE).

CAMÉES.

Latin, LAPIS ANAGLYPTUS; — anglais, CAMOA; — espagnol, CAMAFEO.

Les **Camées** sont des coquilles ou pierres dures presque toujours gravées en relief pour être montées et former des bijoux; il en existe dans le commerce de plusieurs espèces : ceux qui sont montés sur pierres dures et qui comprennent les camées sur onix, sardoines, agates d'Allemagne et agates orientales; et les camées sur coquilles orientales ou camées faux qui se composent avec l'émail fondu et imitent les pierres dures.

Les plus estimés de ces camées sont ceux qui sont gravés sur l'onix et la sardoine.

Rome est la ville du monde où cette fabrication se fait le plus remarquer.

Camayeu. On nomme ainsi les agates onix ou sardoines qui portent des bas-reliefs. (Voyez ces mots).

Le **CAMELÉE**, nommé en latin *chamolea tricoccos*, est un arbrisseau de la *Triandrie monogynie* de Linné, qui s'élève à la hauteur de 500 millimètres. Il pousse plusieurs tiges menues et rameuses, garnies de feuilles semblables à celles de l'olivier, mais plus petites et plus noirâtres. Ses fleurs naissent dans les aisselles des feuilles; les pétales en sont petits et jaunâtres; à ces fleurs succèdent des fruits à baies, peu charnus et renfermant trois noyaux fort durs qui contiennent chacun une semence oblongue. Ces fruits étant cueillis et gardés quelque temps noircissent et deviennent oléagineux. La racine de la camelée est dure et ligneuse.

Cette plante croît abondamment en Espagne, de même que dans les terrains arides de Narbonne et des environs.

L'écorce du tronc, les feuilles et les fruits ont une saveur brûlante; toute la plante est un purgatif violent. On en fait peu d'usage aujourd'hui, quoique nos devanciers lui aient reconnu des propriétés énergiques contre certaines hydropisies et les maladies syphilitiques.

CAMÉLÉON BLANC ou **NOIR**, plante à laquelle on donne aussi le nom de chardonnerette, mais qui est plus connue en pharmacie sous celui de carline. (Voyez CHARDONNERETTE et CARLINE.)

CAMÉLÉOPARD. (Voyez GIRAFE).

CAMELINE.

Latin, MIAGRUM, MIAGRUM VERUM; — anglais, SIFTING OF LINSEED, GOLD OF PLEASURE SEED; — allemand, LEINDOTEK, M. DOTTERSAAT; — espagnol, MIAGRO, LINARIA; — portugais, MIAGRO, CAMELINA O CARDO PINTO; — italien, MIAGRO, GIALDINA, LIMARIA, CAMELLINA, CAMEMIMA.

La **Cameline** est une plante annuelle de la *Tétrandynamie* siliqueuse de Linné, qui ne s'élève pas plus haut que le lin. Elle est fort estimée en Europe et surtout dans la Flandre où elle est l'objet d'une culture en grand à cause de ses graines qui produisent beaucoup d'huile pour l'éclairage. Sa tige est dressée, simple inférieurement, rameuse vers sa partie supérieure, cylindrique, légèrement pubescente, et garnie de feuilles alternes; les inférieures sont spatulées, allongées et les supérieures lagittées. Ses fleurs sont jaunâtres, petites, pédonculées et disposées en partie aux sommets des rameaux; ses fruits sont dessilicules, en forme de poires, composés de deux panneaux qui renferment chacun huit à dix graines; on en retire une huile qui, en pharmacie, est reconnue propre à adoucir les âpretés de la peau.

CAMEDRIS. (Voyez GERMANDRÉE).

CAMEPETIS. (Voyez CIVETTE).

CAMIADE, espèce de poivre. (Voyez ce mot).

CAMINI et en espagnol *yerva camini*, herbe qui se ramasse dans le Paraguay; elle ne diffère de l'herbe appelée Paraguay ou *hervacon-palos* (en français, *herbe-avec-du-bois*) que parce qu'elle est mieux choisie. (Voyez PARAGUAY).

CAMION, nom que l'on donne à de petites têtes de chardons qui servent à peigner la laine des étoffes les plus communes, telles que les sommiers et les revêches.

CAMIRI. (Voyez NOIX DE BANCOUL.)

CAMOMILLE.

Latin, CHAMOLUM; — anglais, CAMOMILLEN A SWEETSMELLING; — allemand, KAMILLEN, CAMITTEMBLUTHE; — espagnol, FLORES DE MAGARZUELA; — portugais, FLORES DE MAZELA; — italien, FLORI DELLE CAMOMILLE.

CAMOMILLE ROMAINE. CAMOMILLE FÉTIDE.
CAMOMILLE DU PAYS OU DES CHAMPS. CAMOMILLE DES TEINTURIERS.

La **Camomille romaine** est une plante de la *Syngénésie*

polygamie superflue de Linné. Ses tiges sont courtes, couchées à terre et rampantes ; ses feuilles sont laciuées ou découpées et fort menues; ses fleurs naissent aux sommités de ses tiges, dispersées de part et d'autres et radiées. Leur disque renferme les étamines, les pistils et la couronne blanche qui est formée des pétales ; le tout est soutenu par un calice écailleux. A ces fleurs, il succède des semences oblongues et nues ; la racine est menue et filamenteuse. Toute la plante a un parfum très-fort et très-agréable.

Les fleurs de camomille s'obtiennent simples ou doubles suivant les soins spéciaux que l'on apporte à leur culture. On doit donner la préférence à celles qui sont doubles, d'une forte dimension, d'une belle blancheur, mondées de leurs feuilles et d'une odeur très-forte.

L'infusion de la fleur de camomille est reconnue un souverain stomachique et antispasmodique. On donne souvent cette infusion chaude pour hâter l'effet des émétiques.

Combinée avec le quinquina et pulvérisée avec lui, la fleur de camomille agit efficacement contre les fièvres intermittentes dont certaines personnes sont atteintes au printemps; dans ce cas, on administre non-seulement l'infusion, mais encore les fleurs elles-mêmes, sous forme d'électuaire, à la dose de 2 à 4 grammes.

La chimie a obtenu d'une des diverses espèces de camomille une couleur jaune qui lui a valu la désignation de camomille des teinturiers. Cette variété donne des fleurs totalement jaunes.

Camomille du pays ou **des champs**, nom vulgaire de la matricaire. (Voyez ce mot).

Camomille fétide. (Voyez MAROUTE).

CAMPANE.

Latin, BULBOCADIUM; — anglais, BLUE BELL-FLOWER; — allemand, QUASTCHEN, FLOCKCHEN; — espagnol, FLUECOS DE CAMPANILLA; — portugais, BORLAS PEQUENAS, BORLINHAS, FROQNINHOS; — italien, GIOCCHI PICCOLI.

La **campane**, qu'on nomme aussi *campanette* ou *airu*, est une plante de la *Tétradynamie monogynie* de Linné, sorte de narcisse sauvage. Ses feuilles sont longues et étroites; ses fleurs sont d'une couleur jaune dorée; elles ont dans leur centre une campane grande et pâle, garnie à sa base de six pièces jaunes;

le calice devient un fruit rond, relevé de trois coins et divisé intérieurement en trois loges contenant des semences noires et presque rondes. Sa racine est bulbeuse, visqueuse au toucher et au goût, mêlée de douceur et d'amertume; elle est très abondante dans les Alpes de l'Italie, dans les prés et dans les jardins.

Cette racine est purgative et apéritive; elle évacue la pituite visqueuse à la dose de 8 grammes en infusion.

CAMPANULACÉES, plantes herbacées à feuilles simples et alternes. Les corolles de leurs fleurs ont la forme d'une clochette et leur suc est souvent laiteux, légèrement amer, mais il n'est ni âcre ni vénéneux. Par la culture, certaines espèces peuvent devenir des végétaux alimentaires. Elles sont de la famille qui a pour type le genre campanule.

CAMPANULE.

Latin, CAMPANULA; — anglais, BELL-FLOWER; — allemand, GLËCKCHEN; — espagnol, CAMPANILLA; — portugais, CAMPANILLA; — italien, CAMPANILLA.

CAMPANULE GANTELÉE. CAMPANULE RAIPONSE.

La **campanule gantelée**, qu'on nomme aussi *gant-notre-dame* ou *enula campana*, est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, qui pousse plusieurs tiges de la hauteur de 650 millimètres environ. Elles sont velues et garnies de feuilles alternes semblables à celles des orties, mais plus pointues et garnies de poils. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles, en forme de cloches évasées et coupées sur leurs bords en cinq parties de couleurs bleue, violette ou blanche et soutenues chacune par un petit calice découpé aussi en cinq parties et qui devient un fruit membraneux divisé en plusieurs loges renfermant des semences menues, luisantes et roussâtres. La racine de ce végétal est blanche et a le goût de celle de la raiponse; toute la plante contient un suc laiteux. La campanule croît dans les prés et le long des vallées. On l'emploie contre les inflammations de la bouche et de la gorge.

Il faut toujours donner la préférence à la plus récemment cueillie et à la mieux desséchée.

La **campanule raiponse** est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné. Sa racine est perpendiculaire, bisannuelle, très blanche, tendre, grosse comme un petit radis et bonne à

manger en salade. Sa tige est dressée, divisée supérieurement en rameaux paniculés, garnie de feuilles dont les radicales sont étalées sur le sol, allongées, un peu sinueuses et velues. Les supérieures sont étroites, lancéolées, sessiles, glabres et un peu écartées les unes des autres. Quant aux fleurs, elles sont blanches et forment une sorte de panicule dressé à la partie supérieure de la tige. On la cultive dans les jardins potagers à cause de sa racine.

CAMPÊCHE. (Voyez BOIS DE CAMPÊCHE.)

CAMPHORATA. (Voyez CAMPHRÉE.)

CAMPHORATES. Ce nom a été donné aux sels qui résultent de l'union de l'acide camphorique avec les bases salifiables. Ces sels ne sont point employés en médecine.

CAMPHOROSMA. (Voyez CAMPHRÉE DE MONTPELLIER.)

CAMPHRE.

Latin, CAMPHORA; — anglais, CAMPHOR, CAMPHIRE; — allemand, KAMPHER; — espagnol, CANFOR, CANFORA, ALCANFOR; — portugais, ALCANPHOR; — italien, CANFORA.

CAMPHRE NATIF.
— BRUT DE BORNÉO.
— BRUT DU JAPON.
— RAFFINÉ 1re QUALITÉ.
CAMPHRE RAFFINÉ 2e QUALITÉ.
— FACTICE.
— DE TABAC.

Le **camphre** est une substance particulière, un corps *sui generis*; en un mot, un produit immédiat des végétaux, qui est extrêmement répandu dans la nature. Il se rencontre plus abondamment dans le collet de la racine et dans la tige d'un arbre *ovatis* qui croît aux Indes et que Linné a fait connaître sous les noms de *Larus camphora, Folius triplinervüs, Lanecolato ovatis*, il fait partie de son *Exandrie monogynie.* Cet arbre est très abondant dans les îles de Bornéo, de Sumatra, en Asie et en Chine. Au Japon, il est connu sous le nom de *Crisnosky*. En France nous l'appelons laurier camphrier. Il atteint une très grande élévation et offre l'aspect du tilleul. Son tronc est droit et simple inférieurement. Ses feuilles sont alternes, ovales, arrondies, acuminées, entières et pétiolées. Ses fleurs sont disposées en corymbes, et longuement pédonculées; pour les fruits, ce sont des drupes gros comme des petites cerises, et d'un vert foncé attachés deux à deux, très odorants, huileux et aromatiques.

Le camphre existe tout formé dans l'arbre que nous venons de décrire, ainsi que dans plusieurs autres végétaux ; car, dans les îles de la Sonde, on le retire d'un laurier connu sous le nom de *Kapourbaros*, et à Ceylan, des canneliers désignés sous le nom de *Laurus cina momum* et de *cassia*.

Le camphre est donc un corps d'une nature toute particulière, un mixte sec, blanc, transparent, fragile, d'une odeur forte et très pénétrante, mais qui se dissipe aisément à l'air. Tant soit peu chaud, il s'enflamme facilement et s'éteint difficilement. Il brûle dans la neige et même dans l'eau; mais comme sa densité, s'y trouve un peu amoindrie, il s'agite et tourne en divers sens lorsqu'on en projette des parcelles à sa surface. Il est aussi légèrement onctueux au toucher, fragile, quoique peu ductile et assez flexible pour ne pouvoir être divisé sans l'addition d'une petite quantité de liquide volatil, comme par exemple l'alcool qui opère un commencement de dissolution et le fait facilement réduire en poudre très fine. Sa cassure est brillante et sa texture cristalline ; sa saveur piquante et amère est accompagnée d'un sentiment de fraîcheur. Il faut toujours avoir le soin de le mettre à l'abri de l'air si on ne veut le voir s'y évaporer complètement. Le camphre est également très susceptible de se réduire par la chaleur en vapeur invisible. Il brûle avec flamme, et se consume entièrement sans laisser aucun résidu. On peut le combiner avec les résines et il se dissout très bien dans l'éther, les corps gras et les huiles volatiles. Une dissolution alcoolique saturée de camphre en contient jusqu'à soixante quinze centièmes de son poids; elle le laisse précipiter par l'effusion de l'eau, qui se charge d'une petite partie de matière, puisque cette eau filtrée est très imprégnée de l'odeur et de la saveur du camphre. Il n'est donc pas exact de dire que le camphre est insoluble dans l'eau; on doit lui reconnaître au contraire la propriété de s'y dissoudre en petite quantité par l'intermède d'un dissolvant ayant de grandes affinités avec elle, tel que l'alcool. On a remarqué que l'eau en dissolvait d'autant plus qu'elle était davantage saturée d'acide carbonique. Les divers acides exercent des actions différentes sur le camphre. Ceux qui sont faibles ou peu concentrés le dissolvent sans le décomposer; d'autres, comme les acides sulfurique et nitrique concentrés, le décomposent totalement ; le premier le

charbonne et le transforme en une sorte de tannin artificiel; le second, si l'on aide l'opération par la chaleur, en forme un acide nommé camphorique par M. Bouillon Lagrange et découvert en 1785 par Kosgarten. Les alcalis agissent sur le camphre comme sur les huiles volatiles, c'est-à-dire qu'ils n'exercent sur lui qu'une faible action et forment des composés difficiles à obtenir auxquels les anciens chimistes donnaient le nom de savonules.

La présence du camphre se fait remarquer dans presque tous les lauriers des Indes et du Japon où les habitants l'obtiennent par la distillation. En Europe, on peut aussi le retirer d'une infinité de plantes aromatiques, principalement de celles de la famille des labiées, telles que la marjolaine, le camphorata, la sauge et le thym.

Le camphre procure au commerce des transactions assez importantes sous différentes formes. La note placée en tête de cet article en détermine sept qualités que nous allons tâcher de faire distinguer.

Le **camphre natif** est peu connu en Europe. Dans les bazars de l'Inde, il est présenté sous l'aspect d'une huile nommée huile de camphre, que l'on obtient en perçant l'écorce des arbres susceptibles de la produire. La substance plus ou moins liquide qui en découle finit toujours par se cristalliser après nombre d'années, ce qui la fait mieux résister aux influences de l'air devant lequel elle ne disparaît jamais. Aussi sa valeur est-elle toujours très-élevée; ce qui y contribue, c'est la minime quantité que peut en fournir chaque arbre, quantité évaluée à 30 grammes environ. Cette espèce de camphre est extrêmement rare et n'est un sujet intéressant que pour les naturalistes.

Le **camphre brut de l'Inde,** dit de Bornéo et des îles de la Sonde, s'obtient en faisant des incisions profondes à l'arbre que l'on juge avoir atteint une maturité suffisante; bientôt le camphre apparaît à sa surface sous une forme presque liquide, et plus tard granulée, sans adhérence de parties et d'une couleur grise plus ou moins foncée. On le détache avec des instruments de fer en forme de racloirs, qui entraînent avec eux une grande quantité d'impuretés. En cet état, les récolteurs transportent le camphre dans les usines et le placent dans des alam-

bics de fer dont le chapiteau est garni intérieurement de paille de riz ou de cordes; ils versent de l'eau par dessus et ils procèdent à la distillation. Le camphre se sublime et vient adhérer en partie à la paille tandis qu'une autre partie passe dans le récipient. On secoue la paille surchargée de camphre dans des vases destinés à le recevoir, puis on le met dans des caisses du poids de 50 à 75 kil.; et en les remplissant, on le tasse de manière à le rendre aussi compacte que possible, afin d'éviter que l'air ne puisse l'altérer. C'est ainsi que le camphre de Bornéo nous parvient. On devra donner la préférence au plus blanc, au plus odorant et au moins chargé de corps étrangers. Quoique plus beau, il est moins avantageux au raffinage que celui du Japon.

Le **camphre brut du Japon** s'obtient de la même manière que le précédent; mais les récolteurs joignent à ce produit celui qu'ils obtiennent en faisant bouillir dans de l'eau les racines, les tiges, les feuilles et les fruits du camphrier. Pour cela, il les coupent en très petits morceaux et les mettent dans des chaudières de fer ou de cuivre pleines d'eau qu'ils font bouillir pendant quarante-huit heures, en ayant soin de les couvrir avec des couvercles en forme d'alambics creux et à long col, afin de pouvoir retenir le camphre qui s'élève avec la vapeur par la chaleur des fourneaux. Ils laissent refroidir le tout qu'ils ramassent ensuite et qu'ils renferment dans des barses, espèces de barils du poids de 50 à 75 kil., en prenant les mêmes précautions qu'à Bornéo pour éviter les mêmes inconvénients.

Ce camphre est toujours plus ou moins rosé, par la raison que les écorces et les branches qui ont contribué à sa formation ont dû nécessairement altérer sa couleur blanche naturelle, c'est à cause de cette couleur et du déchet majeur qu'il donne à l'emploi que le commerce lui a assigné le second rang parmi les camphres bruts. Les raffineurs le préfèrent cependant, à cause de sa grande volatilité.

Les camphres bruts en caisses ou en barils se vendent au poids net et à la tare nette ou proportionnelle.

Le **camphre raffiné première qualité** s'obtient en sublimant les camphres bruts. Ce sont les Hollandais qui ont été les premiers à établir des usines en ce genre et qui nous ont rendu pendant un siècle tributaires de leur industrie; dans nul

autre pays, en effet, le camphre ne savait être raffiné, et ce n'est que depuis trente ans seulement que nos chimistes ont prouvé au monde civilisé que rien ne peut résister à leurs savantes recherches. Le *Journal de pharmacie* de 1815, ainsi que le *Dictionnaire d'histoire naturelle*, indiquent plusieurs procédés admis aujourd'hui par les industriels qui se livrent à ce genre d'opérations. Nous nous bornerons à donner le procédé suivi par les Hollandais.

En Hollande, pour sublimer le camphre, on le pile brut et tel qu'il arrive des Indes; on le passe ensuite dans un crible pour en séparer les impuretés, et ainsi nettoyé on le met dans des matras par quantités de 1 kil. à 1 kil. et demi, auxquelles on ajoute 30 grammes de chaux vive par 500 grammes; ces produits sont placés dans des vases en verre peu élevés; le fond en est plat et le col étroit; on les place sur une surface de sable. Le vaisseau qui contient ce sable n'a pas un fond égal, mais se termine insensiblement en cône. On fait alors au-dessous un feu violent que l'on continue jusqu'à ce que le camphre soit en ébullition. Lorsqu'il se fond, on met sur le matras plusieurs morceaux d'étoffe cousus ensemble et percés au milieu de manière à laisser passer le col du matras sur lequel on place un cône de ferblanc un peu plus long. Lorsque le camphre est entièrement fondu et qu'il boût fortement, on diminue le feu, soit en retirant les charbons ardents, soit en les recouvrant de cendre, afin qu'il ne reste qu'une chaleur modérée. Une demi-heure après que l'ébullition a cessé, on ôte le cône et l'étoffe et on adapte seulement un papier pour boucher le col du matras dans la crainte qu'il ne soit refroidi trop tôt par l'air extérieur et qu'il ne se brise. On le garde ainsi quelques heures en conservant un degré de feu modéré: par cette digestion, il se trouve délivré de toute espèce de particules huileuses ou trop subtiles, de sorte que l'on peut en former des masses plus dures et plus solides. Au bout de ce temps on recommence à faire un feu violent que l'on continue jusqu'à ce que le camphre s'élève à la partie supérieure du matras. On emploie alors de très grandes précautions pour empêcher que le col ne se remplisse, ce qui le ferait rompre, et l'on y introduit continuellement une baguette de bois ou de fer pour prévenir toute obstruction.

Quand le camphre est sublimé, on retire le feu et on laisse

refroidir les vaisseaux; une fois refroidis, on les casse pour en ôter le camphre qui a la figure de masses ou de pains orbiculaires de la forme du matras. S'il reste quelques impuretés à leur superficie, on les détache en les coupant avec un couteau et non en les raclant, afin qu'ils soient exempts de taches et bien transparents.

On doit choisir le camphre raffiné aussi blanc que possible, net d'impuretés, léger, friable, d'une odeur forte et pénétrante, et brûlant en entier sans former de résidu.

Pour conserver le camphre et empêcher qu'il ne s'évapore, on le couvre de son ou de graine de lin, ou on enveloppe chaque pain, qui pèse ordinairement 1 à 2 kil., d'un papier bleu ou violet assez épais pour le mettre à l'abri de l'air; on le renferme enfin dans des caisses ou des futailles à la convenance des acheteurs.

Le camphre se vend par tous pays au poids net, c'est-à-dire exempt de toute enveloppe.

Le **camphre raffiné seconde qualité** ou *camphre artificiel* est une substance particulière qui résulte de l'action du gaz acide hydro-chlorique sur l'essence de térébenthine qui renferme cet acide combiné. Il est ordinairement blanc; son odeur est légèrement camphrée et il ne rougit pas la teinture de tournesol. Susceptible de s'enflammer facilement, il brûle sans laisser de résidu. Soumis à l'action de la chaleur dans un matras, il se divise en deux parties, l'une qui se sublime et l'autre qui se décompose en donnant une certaine quantité d'acide hydro-chlorique. C'est surtout son incomplète volatilité qui le fait distinguer aisément du camphre naturel. Aussi est-il bien de soumettre à cette épreuve le camphre sur lequel on aurait quelque soupçon.

Il existe une autre sorte de camphre artificiel qui se compose de sandaraque dissous dans du vinaigre blanc distillé, qu'on renferme dans des vases de verre bien bouchés et qu'on expose vingt jours dans du fumier de cheval. Soumis ensuite à l'ardeur du soleil pendant un mois, il prend la forme d une croûte blanche et épaisse. Son odeur est très faible; on doit le considérer plutôt comme un vernis.

On place aujourd'hui le camphre au rang des remèdes héroï-

ques, ce qu'il mérite assurément. Comme excitant, il agit avec une grande efficacité sur les membranes muqueuses; appliqué sur la langue, il provoque une abondante salivation. Il n'est pas moins actif quand il est en contact avec les membranes conjonctives de l'œil ou avec le canal de l'urètre. On l'emploie dans les pyrexies, les douleurs, les affections spasmodiques, la anie, les maladies vermineuses, etc.; On en prépare aussi de l'eau-de-vie camphrée.

Le camphre n'est pas moins utile dans les arts que dans la médecine il facilite la dissolution du copal de caout-chouc et les fabricans de vernis en obtiennent de grands avantages; autrefois les artificiers en consommaient beaucoup pour former des feux grégeois qui excitaient l'admiration du peuple avant que la poudre ne fût inventée. Ils le font encore entrer dans certaines fusées pour varier les couleurs de leurs feux.

Camphre de tabac. (Voyez NICOTINE.)

CAMPHORALT. (Voyez CAMPHRÉE.)

CAMPHRÉE.

Latin, CAMPHORATA, MONSPELIENSIUM, HIRSUTA, CAMPHOROSMA MANSPELIENSIS; — anglais, STINKING GROUND-PINE; — allemand, KAMPHERKRAUT; — espagnol, ALCANFORADA; — portugais, CANFORATA; — italien, CANFORATA.

La **camphrée** est une plante de la *Tétrandrie monogynie* de Linné. Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de 500 millimètres de moyenne grosseur, dures, ligneuses, rameuses, velues, blanchâtres et espacées par des nœuds de chacun desquels il sort une infinité de petites feuilles entassées les unes sur les autres, allongées, menues, velues, rudes au toucher, d'une saveur amère et d'une faible odeur de camphre, quand on les presse entre les doigts. Sa fleur est rosacée; elle renferme quatre étamines et un pistil; ses semences sont oblongues et noires; sa racine a presque la grosseur du pouce. Cette plante croît dans les terrains sablonneux aux environs de Montpellier d'où on l'expédie en état de sécheresse. On devra la choisir bien saine, récemment cueillie et mondée de ses tiges. Elle est reconnue céphalique et astringente.

CAMPHRIER. (Voyez CAMPHRE.)

CAMPO. Laine d'Espagne qui vient de Séville et de Malaga; on la distingue en fine et moyenne.

CANAL MÉDULAIRE. (Voyez MOELLE DES VÉGÉTAUX.)

CANANG AROMATIQUE. (Voyez POIVRE D'ÉTHIOPIE.)

CANARIUM. Nom générique de deux arbres de la famille des térébinthacées qui fournissent des résines à odeur d'élémi. (Voyez RÉSINE ÉLÉMI.)

CANCAME, suc d'un arbre assez semblable à la myrrhe, mais d'un goût désagréable ; il fut ainsi nommé par Dioscoride ; Amatus le prenait pour de la résine animée.

CANCRE, vers crustacé nommé en latin *cancer*. (Voyez ÉCREVISSE.)

CANCRITES, nom donné aux écrevisses pétrifiées qui sont pour les naturalistes des objets de curiosité; car, en les examinant avec attention au moyen d'analyses chimiques, on remarque que les pétrifications de ce genre sont des phosphates et non des carbonates; ce qui explique la variété des diverses espèces de terres qui constituent le globe et qui sont d'origine animale.

CANEFICE. (Voyez CASSE.)

CANEFICIER, nom vulgaire de l'arbre qui donne la casse. (Voyez ce mot.)

CANAMELLE, nom français composé du latin *canna* et de *mel*, (miel) comme si l'on disait canne miellée. Les anciens ont donné ce nom à l'*arundosaccharifero* ou canne à sucre, à cause du suc médullaire que contient ce roseau. (Voyez SUCRE.)

CANNE.

Latin, ARUNDO; — anglais, REED, CANE, SPANICH CANE; — allemand, ROHK, SPANICHES ROHK ; — espagnol, CAGNA ; — portugais, CANA; — italien, CANNA.

CANNE ROSEAU.	CANNE BAMBOCHE.
— A SUCRE.	— BERGE.

La **canne,** qu'on désigne aussi sous le nom de *roseau*, est une plante de la *Tryandrie dyginie* de Linné, dont on distingue plusieurs espèces. Celle d'Europe pousse plusieurs tiges de la hauteur de 2 à 3 mètres et de la grosseur variant du pouce à celle du petit doigt. Elles sont fortes, creuses, nouées et jaunâtres. Ses feuilles sont longues de 300 à 500 millimètres environ, assez larges, raides, rudes au toucher et enveloppant en partie leurs tiges. Ses fleurs sont staminées; elles naissent par paquets aux sommités de chaque tige; elles sont petites, menues, molles et

enfermées dans un calice à écailles de couleur purpurine au commencement; ces paquets se développent insensiblement, s'allongent, se répandent en manière de chevelure et prennent une couleur cendrée. A ces fleurs succèdent des semences. Sa racine est longue, grosse, charnue et d'une saveur douce et agréable. C'est la seule partie usitée en médecine : autrefois on s'en servait comme diaphorétique et diurétique; aujourd'hui on ne l'emploie que comme un anti-laiteux, et en effet, elle produit une dérivation sécrétoire des mamelles après l'accouchement.

On l'apporte sèche du midi de la France ; ordinairement elle est coupée en tranche de diverses dimensions, d'un blanc jaunâtre, spongieuses, assez dures, recouvertes extérieurement d'une coriace épiderme jaune, luisante, ridée longitudinalement et marquée transversalement d'un très grand nombre d'anneaux. En cet état elle est inodore et n'a presque plus de saveur ; on donnera la préférence à celle qui aura été séchée depuis peu de temps.

Canne bamboche. (Voyez BAMBOU, CANNE D'INDE OU BALISIER.)

Canne à sucre ou **canamelle.** (Voyez SUCRE.)

Canne berge. (Voyez AIRELLE.)

CANNELLE.

Latin, CINNAMOMUM CANELLA ; — anglais, CINAMOM-TREE ; — allemand, ZIMMETRINDE, ZIMMETRAUM ; — espagnol, CORTEZA, CASCA DE CANELA ; — portugais, CASCA DE CANELA ; — italien, SCORZA, CORTECCIA DI CANNELLA ; — russe, KORIZA.

CANNELLE FINE LETTRE ROUGE 1re QUALITÉ.
— FINE LETTRE ROUGE 2e —
— FINE LETTRE ROUGE 3e —
— FINE LETTRE NOIRE 1re —
— FINE LETTRE NOIRE 2e —
— FINE LETTRE NOIRE 3e —
— DE MALABAR.
— DE CAYENNE.
— DE LA COCHINCHINE.
— DE LA CHINE PREMIÈRE.
— DE LA CHINE DEUXIÈME.
— DE SUMATRAS.
— MATTE OU CULIBALAN.
— GIROFLÉE.
— BLANCHE.
— FLEUR DE CANNELLE.

La **cannelle** est une écorce aromatique privée d'épiderme

que l'on enlève des troncs et des branches d'un laurier cannellier (*laurus cinnamomum*) de l'*Enniandrie monogynie* de Linné, appelé par les insulaires *corunde cahette*, dont les Anglais ont fait *corunda gauhah*.

Le cannellier a des racines qui se partagent en plusieurs branches grosses, fibreuses et dures. Son écorce grisâtre en dehors, rougeâtre en dedans, recouvre un bois solide, dense et blanchâtre. Son tronc a 4 à 7 mètres sur une largeur d'un à 5 décimètres. Son écorce extérieure épidermoïde est comme celle des rameaux, d'abord verdâtre, puis grisâtre; la seconde écorce, placée sous cet épiderme, offre une teinte presque semblable qui devient avec le temps fauve ou jaune rougeâtre. Ses feuilles ont 100 à 150 millimètres de longueur sur 50 de largeur; elles sont imparfaitement opposées, pétiolées, ovales, terminées en pointes, entières, coriaces, glabres des deux côtés, vertes et luisantes en dessus et blanchâtres et ternes en dessous; elles ont quelquefois cinq nervures longitudinales qui partent en divergeant de la base de chaque feuille et se prolongent jusqu'à son sommet; entre ces nervures on aperçoit des veines nombreuses et transversales; ses fleurs sont dioïques, petites, jaunâtres intérieurement, blanchâtres, un peu veloutées en dehors et disposées en panicules; elles ont neuf étamines situées sur plusieurs rangs concentriques et creusées chacune de quatre ouvertures opercutées par où s'échappe le pollen; les fleurs femelles ont pareillement un calice à six divisions, d'après M. Turpin, et un ovaire supérieur, chargé d'un style simple à stigmate obtus. Son fruit est un drupe ovale, long de 10 à 12 millimètres, brun, mais bleuâtre dans sa maturité et contenant une pulpe verte et onctueuse qui enveloppe un noyau dans lequel on trouve une amande purpurine.

Le cannellier fleurit en février et il conserve sa verdure toute l'année; son âge, sa situation et sa culture donnent plus ou moins de qualité aux écorces qu'on en retire. La récolte s'en fait deux fois par an; la première est la plus importante et s'opère d'avril en août, pendant la mousson pluvieuse; la seconde de novembre en janvier, dans la mousson sèche. Pour effectuer ces récoltes, on arme des travailleurs de couteaux en forme de serpettes dont la courbure, la pointe et le dos sont tranchants, ils servent à couper les branches de trois ans. Après avoir en-

levé l'écorce extérieure en la raclant, ils feudent la deuxième écorce d'un bout à l'autre de la branche et avec le dos du même outil ils la détachent peu à peu, mais non sans difficultés; suivant l'adresse de l'ouvrier, l'écorce prend des roulures plus ou moins uniformes : aussi a-t-on soin de choisir des mains habiles pour ce travail qui, une fois effectué, oblige tout aussitôt à exposer chaque écorce bien tendue au soleil. Cette préparation, en les desséchant, les force à s'enrouler sur elles-mêmes dans toute leur longueur; plus l'écorce se trouve fine, mieux elle se roule en forme de tuyaux dont la couleur devient alors d'un fauve plus ou moins rouge et qui ressemblent à de petites cannes creuses, ce qui leur a valu le nom de cannelles. Nos devanciers appelaient autrefois les meilleures qualités du nom latin de *cinamomum* et les inférieures de celui de *cassia*.

A Ceylan on distingue neuf espèces de cannelles.

La première est celle que les naturels nomment *rossa coronde,* c'est-à-dire cannelle douce et piquante; c'est la meilleure et elle était réservée autrefois à la compagnie hollandaise des Indes-Orientales qui défendait sous des peines sévères de la mêler avec d'autres espèces.

La seconde est appelée *cahatte coronde*, c'est-à dire cannelle amère et astringente. L'écorce s'en détache facilement et récemment enlevée exhale une odeur fort agréable; son goût la distingue seulement de la précédente. La racine de cette espèce de cannellier donne un excellent camphre.

La troisième espèce se nomme *cappereoe coronde* ou cannelle camphrée parce qu'elle a l'odeur et le goût du camphre; elle croît abondamment dans l'île de Ceylan et ressemble assez à la précédente.

La quatrième espèce est la *velle coronde* ou cannelle sablonneuse, ainsi nommée parce qu'en la mâchant il semble qu'on ait du sable sur les dents, quoiqu'en effet elle n'ait rien de véritablement sablonneux; son écorce se détache facilement de l'arbre, mais il n'est pas si aisé de la faire s'enrouler que pour les autres espèces, parce qu'elle est plus sujette à éclater et à se dérouler d'elle-même.

La cinquième espèce s'appelle *sevel coronde*, c'est-à-dire cannelle mucilagineuse ou glutineuse; elle se durcit considérablement en séchant, n'a que peu de goût et offre une odeur

désagréable; sa couleur est très belle et les naturels du pays la mélangent souvent avec la première qualité, quoique celle-ci présente quelques taches jaunâtres vers ses extrémités.

La sixième espèce se nomme *niekle coronde* parce que l'arbre qui la produit ressemble beaucoup à un autre qu'on nomme *Nike gas* et dont le fruit se nomme également *niecke*. L'écorce de cette sixième espèce n'a ni goût, ni odeur, lorsqu'on l'a enlevée de l'arbre. Les indigènes ne s'en servent qu'en médecine; en la ratissant, il en retirent une eau et une huile qui selon eux rafraîchissent et fortifient le cerveau.

La septième espèce s'appelle *dawell coronde*, c'est-à-dire cannelle de tambour; le bois de son arbre étant sec, dur, léger et très pliant, les naturels du pays en font des valerets de tambours qu'ils nomment *dawell*. Ils emploient son écorce aux mêmes usages que la précédente.

La huitième espèce est la *catte coronde* ou cannelle épineuse, ainsi nommée parce que l'arbre qui la produit a beaucoup d'épines. Son écorce ressemble beaucoup à la cannelle, mais elle n'en a ni le goût, ni l'odeur; les naturels ne se servent que de ses feuilles pour en former des cataplasmes.

La neuvième espèce s'appelle *maell coronde* ou cannelle fleurissante, l'arbre qui la donne étant toujours en fleurs. Ces fleurs ressemblent beaucoup à celles de l'arbre qui fournit la meilleure cannelle, mais elles n'ont point de fruit. La tige ne donne jamais non plus de cannelle si solide, si pesante ni si grosse que celle des autres espèces dont nous venons de parler lesquelles ont quelquefois 200 et 300 millimètres de circonférence.

Lorsque l'arbre cannellier est bien exposé, il peut commencer dès cinq ans à donner une bonne écorce et en fournir pendant seize ans sans rien perdre de sa qualité. Mais après ce temps elle devient plus épaisse; on voit peu à peu diminuer sa saveur et changer son odeur en celle du camphre. Lorsqu'elle est trop épaisse, elle ne se retire ni ne se roule plus au soleil; elle reste plate et en cet état on lui donne le nom de *culibalan*.

Les Portugais furent les premiers Européens qui s'établirent à Ceylan et qui commencèrent à donner quelques développements au commerce de la cannelle; ils le firent, exclusivement de 1505

à 1658, ce qui présente une période de cent cinquante-trois ans, époque à laquelle les Hollandais les chassèrent de cette île. De 1658 à 1796, ces derniers jouirent de cette riche contrée et y multiplièrent la culture du cannellier dont ils rendirent le commerce très important. Les Anglais les en chassèrent à leur tour et les remplacèrent jusqu'en 1801; cette île leur fut remise par le traité d'Amiens. Enfin, en 1815, les Anglais, s'étant rendus maîtres du royaume de Candie, se sont trouvés ainsi possesseurs de l'île entière, qui forme aujourd'hui un de leurs gouvernements les plus considérables des Indes-Orientales.

Lorque les Hollandais avaient en main ce commerce, nous recevions en France des qualités de cannelle bien supérieures à celles que nous recevons aujourd'hui. Cela se comprendra facilement, quand on saura qu'ils faisaient brûler toutes les cannelles qui ne présentaient pas les qualités voulues pour figurer dans les classifications adoptées par la compagnies des Indes. Aussi ne rencontrait-on pas, comme aujourd'hui, des cannelles fines de toutes les épaisseurs et de toutes les couleurs sans classifications régulières; on ne connaissait que la fine lettre rouge première et deuxième, et quelquefois une troisième, qui ne différait que par l'épaisseur de son écorce, mais dont la couleur et le goût étaient absolument les mêmes. Les lettres noires première, deuxième et troisième qualité, étaient aussi connues et ne différaient entre elles que par l'épaisseur de leur écorce: elles avaient la même nuance et le même goût. Actuellement tout se trouve confondu, et celui qui est chargé de classer les parties qui arrivent, se trouve souvent dans l'embarras, les surons qui les contiennent étant parfois mélangés de cannelles peu régulières dans leur épaisseur et dans leur couleur. On finit bien toutefois par désigner la meilleure des plus inférieures, mais ces choix laissent toujours à désirer, tant pour la finesse de l'écorce que pour la couleur et le goût. Cela vient de ce que les Anglais sont moins rigoureux que leurs prédécesseurs ou qu'ils gardent pour eux ce qu'ils récoltent en qualités supérieures, ou bien encore qu'ils brûlent moins de cannelle que les Hollandais et se débarrassent sans examen de tout ce qu'ils récoltent.

Malgré cela, nous devons dire que la compagnie anglaise des Indes a tenu et tient encore à Ceylan des inspecteurs et des adjoints pour surveiller l'assortiment et l'emballage de la cannelle

qui, examinée morceau par morceau, est ensuite classée en première, seconde, troisième sorte et rebut.

Ils mettent de côté les écorces des grosses branches ainsi que celles des pousses très jeunes et très succulentes; les premières parce qu'elles ont une saveur trop piquante et peu agréable, les secondes parce que leur saveur, quoique agréable, est trop faible et qu'elle ne se conserve que peu de temps. Les petits fragments de cannelle sont mis à part pour la distillation et l'extraction de l'huile volatile. Les cannelles qui nous arrivent de l'Inde, quoique étant accompagnées de certificats qui prouvent leur classification, ne peuvent être admises par le commerce de France sans une nouvelle inspection d'après les conditions faites avant 1796 et que nous conservons toujours. Aussi allons-nous tâcher de faire distinguer une à une les qualités qui constituent ces différentes sortes.

La **cannelle de Ceylan** est connue sous les désignations de première lettre rouge, de seconde lettre rouge et de troisième lettre rouge; plus de première lettre noire, de seconde lettre noire et de troisième lettre noire.

La première lettre rouge, comme toutes les autres espèces de ce genre, est la seconde écorce du cannellier. Elle nous arrive en bâtons ou baguettes de la longueur de 1 mètre. Ces baguettes sont composées d'écorces minces et lisses comme du papier à lettre, roulées plusieurs fois sur elles-mêmes, d'une couleur fauve tirant sur le rouge, d'un arôme fin et agréable, d'une saveur douce et peu chaleureuse, mais extrêmement agréable. C'est à cause de cette douceur, de la finesse de son feuilleté et de sa couleur rosée que le premier rang est accordé à cette espèce. Aussi l'acheteur ne saurait assez examiner les qualités soumises à son examen sous cette dénomination, qui lui donne souvent une supériorité de valeur de 10 et 12 p. 100 sur la deuxième lettre rouge. On devra rebuter les cannelles qui se trouveraient brisées ou obtenir un rabais; dans cet état, elles perdent promptement leur arôme et leur goût.

La **cannelle lettre rouge deuxième qualité** possède les mêmes caractères que la précédente à la différence près que son écorce est un peu plus épaisse et par conséquent moins

roulée sur elle-même. Sa couleur et son goût doivent être absolument semblables.

La **cannelle lettre rouge troisième qualité** ne diffère de la seconde que par son écorce qui est un peu plus épaisse et moins roulée sur elle-même; mais la couleur, l'odeur et le goût sont entièrement conformes.

La **cannelle fine lettre noire première qualité** est, comme les précédentes, la seconde écorce du canuellier roulée sur elle-même et formant des bâtons ou des baguettes de même longueur et de même grosseur, quoique de plus forte épaisseur. Sa couleur n'est nullement rosée, mais bien d'un jaune plus ou moins clair; sa superficie est moins unie et son goût, quoique très agréable, n'a pas la finesse des qualités ci-dessus décrites. Elle est aussi un peu glutineuse en la mâchant, ce que l'on ne trouve pas dans les lettres rouges. On devra donner la préférence aux écorces les plus minces, aussi roulées sur elles-mêmes que possible, et obtenir des rabais pour les fragments ou débris qui pourraient se rencontrer dans les faisceaux présentés.

La **cannelle fine lettre noire deuxième qualité** ne diffère de la première que par son écorce plus épaisse et sa saveur plus glutineuse.

La **cannelle fine lettre noire troisième qualité** se distingue par une écorce plus ou moins épaisse et plus ou moins rude au toucher. Sa couleur doit être la même que celle de la deuxième sorte; sa saveur se trouve quelquefois un peu épicée; on devra éviter cette défectuosité et choisir la plus unie à l'extérieur.

On ne saurait être trop rigoureux dans les choix de ces six espèces de cannelle; car lorsque les premières qualités lettres rouges valent 11 et 12 fr. le demi-kil., les dernières ne valent le plus souvent que 3 et 5 francs.

Toutes les cannelles qui viennent de Ceylan sont mises en ballots du poids de 35 à 40 kil. que l'on nomme surons et qui sont de la longueur des bâtons.

TARES ET USAGES.

Paris.

CANNELLE FINE.

Cannelle de Ceylan en double emballage par surons.. 5 kil.
simple emballage et corde........ 3 kil.
— de Cayenne en caisse, tare nette.
— de Chine en caisse, tare nette.
En paillassons par pesée de 100 k., tare nette.
— de Malabar en futaille ou en caisse, tare nette.

Havre.

Cannelle de Ceylan en double goni toile de l'Inde, 6 1/2 kil.
En un seul goni, 3 1/2 kil.
— de Chine tare nette.

Marseille.

Cannelle de Ceylan en double emballage, par surons, 5 kil. 3 hect..
Simple emballage, 2 kil. 5 hect., tare nette.

Nantes.

Cannelle de Ceylan simple goni, par 250 kil., 3 kil. 5 hect.
Double goni, par 250 kil., 6 kil. 5 hect.
— de Chine en caisse ou en paquet, tare nette.

Bordeaux.

Cannelle de Ceylan simple emballage, 3 kil. de tare.
Double emballage, 6 kil.
— de Chine en caisse, tare nette.
Pour chaque ballot ou farde, 2 et 3 p. 0/0.
De 4 à 6 paquets, 4 hect. 3/4.
De 7 à 10, 1/2 kil. de tare.

La **cannelle de Malabar** est aussi la seconde écorce du laurier cannelier qui fournit à Ceylan la *rossa coronde* et qui est cultivé dans quelques contrées de l'Indoustan et principalement dans les provinces de Calient et de Cananore où il réussit parfaitement. Cette espèce est semblable pour la forme à la cannelle fine de Ceylan, c'est-à-dire qu'elle est en rouleaux composés d'écorces plus ou moins fines roulées sur elles-mêmes; presque toujours ces rouleaux sont trop courts et ces écorces plus ou moins brisées. Le goût seul en est assez fin; quant à l'odeur, elle est toujours faible. La cannelle de Malabar est plus glutineuse que la troisième lettre noire de la cannelle de Ceylan, aussi de-

vra-t-on donner la préférence à celle qui se rapprochera le plus des qualités de cette dernière.

Cette espèce nous parvient en caisses de 150 à 200 kil. pour lesquelles on accorde la tare réelle.

La **cannelle de Cayenne** prend son origine de l'arbre qui donne la meilleure cannelle de Ceylan; elle en offre aussi à peu près les caractères, quoiqu'elle soit moins bien mondée, d'une couleur plus pâle et d'une saveur moins agréable. Ses baguettes ont une longueur de 3 à 4 décimètres et des grosseurs indéterminées. Elle est mucilagineuse et se réduit en pâte dans la bouche étant mâchée. Il faut préférer celle qui se rapproche le plus de la bonne cannelle de Ceylan.

Cette espèce nous vient en très petites bottes et en paquets renfermés dans de vieilles caisses de toutes dimensions pour lesquels on accorde la tare nette dans les principales villes maritimes de France.

La **cannelle de la Cochinchine** se présente à Canton sous dix variétés différentes et sans avoir été dépouillée de son épiderme. Elle est plus ou moins épaisse et d'une couleur rougeâtre; son goût est extrêmement agréable, quoique très fort et mordicant. Cette espèce est peu connue en Europe.

La **cannelle de Chine première qualité** est l'écorce du cannellier *laurus cassia*, prise sur des branches plus ou moins fortes et plus ou moins âgées. Son épaisseur ordinaire varie d'un millimètre à 1 demi millimètre sur une longueur irrégulière; sa couleur est pareille à celle de la cannelle de Ceylan; son odeur est très forte et très aromatique; sa saveur est chaude et piquante. Cette cannelle est ordinairement en bottes ou en paquets d'un demi-kil. attachés avec des liens de rotins refendus et mis dans des caisses de 25 à 50 kil. pour lesquelles on accorde la tare nette. Il en arrive aussi en fardelles ou nattes de jonc qui contiennent de deux à six paquets d'un demi-kil. et que l'on dépouille pour donner le poids net. La valeur des cannelles emballées ainsi est ordinairement de 20 fr. par 100 kil. en moins.

La **cannelle de Chine seconde qualité** ne diffère de la précédente que par son épaisseur qui est plus forte et sa couleur qui est plus rembrunie. On devra choisir ces cannelles en écorces moins minces que celles de Ceylan, d'une couleur jaune tirant

un peu sur le rouge, d'un goût agréable et piquant et très peu ou point recouvertes de leur épiderme. On rebutera celles dont la couleur rembrunie dénote la vétusté ou des avaries provoquées par l'humidité.

La **cannelle de Sumatras** est l'écorce du cannellier sauvage que l'on rencontre dans les trois îles de la Sonde ; elle est prise sur des branches plus ou moins fortes; sa longueur est de 1 mètre environ sur une épaisseur de 2 à 3 millimètres; elle est recouverte de la majeure partie de son épiderme; quant à son odeur, elle se rapproche de celle de la cannelle de Chine avec une arrière odeur de punaise.

Il faudra choisir celle qui aura le moins d'épiderme, dont la couleur sera fauve et le goût aussi agréable que possible.

Cette espèce nous vient en balles informes de 25 à 30 kil., recouvertes de nattes communes et liées avec des rotins refendus ; on donne la tare nette.

La **cannelle matte**, qu'on nomme aussi *culibalan*, est l'écorce des vieux troncs de cannelliers de toute espèce ; elle est ordinairement très courte, plate, non roulée, d'une très forte épaisseur, légèrement rugueuse et d'une couleur fauve très rembrunie; son odeur et sa saveur sont très faibles; sa cassure est fibreuse et d'un jaune brillant.

Cette cannelle est ordinairement contenue dans des caisses de fortes dimensions dont le poids varie de 50 kil. à 200 kil. et pour lesquelles on accorde une tare réelle.

La **cannelle** est un des aromates les plus renommés ; elle rétablit les forces vitales, ranime le système nerveux, fortifie l'estomac et calme les vomissements; il est peu de substances dont les usages soient aussi multipliés en médecine et qui puissent figurer avec autant d'avantages dans une infinité de préparations pharmaceutiques. Cette précieuse écorce ne contribue pas peu à perfectionner le chocolat de santé; les liquoristes en préparent des liqueurs extrêmement agréables.

Enfin toutes les parties du cannellier sont utiles. L'écorce odorante de sa racine fournit une huile essentielle, jaunâtre et limpide, employée intérieurement et extérieurement par les Indiens comme remède diaphorétique, diurétique et stomachique; elle donne en outre du camphre très blanc, très pur et très volatil

qu'on recueille avec soin et qu'on réserve pour les princes du pays. De plus, ses vieux troncs offrent des nœuds qui sentent le bois de rose et dont l'ébénisterie peut tirer parti. On extrait aussi des fruits du cannelier une huile volatile très odorante et par la décoction une espèce de suif que l'on reçoit en Europe en très minime quantité sous le nom de cire de cannelle; les bougies qui en proviennent répandent une odeur extrêmement agréable.

Cannelle giroflée.

Latin, CASSIA CARYOPHILLATA ; — anglais, CLOVE BARK, CLOVE CINAMUM; — allemand, NAGLEINKOLZ, NAGELHOLZ, NELKENZIMMT, NELKENRINDE; — espagnol, CLAVO CANEDA, PALO DE CLAVO, CARTEZA DEL ARBOL DE CLAVO ; — portugais, CASCA DO PAO DE CRAVO, CRAVO DE MARONAO; — italien, CANEBLA GAROFANATA.

La **cannelle giroflée** est la seconde écorce des jeunes tiges ou rameaux de l'arbre *laurus pecurim* de l'*Ennéandrie monogynie* de Linné, que l'on nomme dans les Antilles et à Ceylan *raven-sara*. Ce même arbre produit le fruit aromatique connu dans la droguerie sous le nom de noix de girofle ou de Madagascar.

Cette cannelle est connue sous les noms de *bois de crabe, bois de girofle, capelets* ou *cannelle giroflée, bois de clou de para;* elle doit ce dernier nom à la forme et à la couleur de son écorce qui se rapproche de celle de la cannelle et à son odeur de girofle; elle circule dans le commerce en morceaux longs d'environ 650 millimètres sur 15 à 30 millimètres de diamètre. Ces bâtons sont formés d'un grand nombre d'écorces minces et compactes, roulées les unes autour des autres et maintenues ensuite à l'aide d'une petite corde faite d'une autre écorce fibreuse. La surface de la cannelle giroflée est unie et d'une couleur brune foncée lorsqu'elle est privée de son épiderme qui est jaunâtre; sa texture est serrée et sa cassure plus ou moins fibreuse; sa saveur est piquante et son odeur aromatique est semblable à celle du girofle, à la place duquel elle peut être employée. En médecine, elle est reconnue stomachique, cordiale et stimulante et l'on s'en sert sur la fin de la dyssenterie, dans la diarrhée et dans les coliques.

Cette espèce de cannelle nous arrive en ballots de 25 à 30 kil-

de toile fine, recouverts d'une autre plus grossière, et pour lesquels on donne la tare réelle en y joignant les liens qui les enveloppent. On devra préférer celle dont l'écorce sera mince et d'une couleur de cannelle fine.

La **cannelle blanche**, ou du *Perou* ou *bâtarde poivrée*, est la seconde écorce d'un gros et grand arbre qui croît dans les îles de la Jamaïque, de Campêche et de Sainte-Croix, en Amérique. Cet arbre, appelé en latin *hæmatoxylum campechianum*, est celui qui nous donne le bois de campêche ou bois d'inde; il appartient à la *Décandrie monogynie* de Linné.

La cannelle blanche circule en gros rouleaux de 130 millimètres à 1 mètre de longueur; leur épaisseur varie de 4 à 6 millimètres et leur diamètre va jusqu'à 36 millimètres; sa couleur est d'un blanc sale; son odeur est aromatique et sa saveur tient à la fois de la cannelle, du girofle et du gingembre. Les habitants de la Jamaïque s'en servent pour remplacer le poivre et le girofle.

Cette écorce est souvent confondue dans le commerce avec l'écorce de Winter qui provient du *drymis wintiri* et qui est d'une dimension moins forte en longueur et en épaisseur. La couleur de cette dernière est aussi beaucoup plus blanche de même que sa cassure, tandis que la cassure de la cannelle blanche est ordinairement brune ou verte à certains endroits. La cannelle blanche aide à la digestion, convient dans le scorbut, chasse les vents, excite la transpiration et arrête les vomissements en fortifiant l'estomac.

Elle nous arrive toujours en ballots de joncs du poids de 50 à 60 kil. pour lesquels on accorde la tare réelle ainsi que pour les barils qui rarement la contiennent.

CANNEPIN ou **cuir de poule**, épiderme très mince qu'on enlève de la peau des chevreaux ou des moutons et qu'on passe ensuite en mégie.

Rome est la ville où l'on sait le mieux lever le cannepin; Paris vient après. Le cannepin de chevreau est le plus estimé; on lui donne le nom de cuir de poule parce qu'il est parsemé de petits grains comme la peau d'une volaille plumée. On en fait les gants les plus fins pour femmes. Les chirurgiens s'en servent pour essayer leurs lancettes.

CANTHARIDES.

Latin, CANTHARIS VESICATORIA; — anglais, FRENCH-FLIES, ESPANISH-FLIES; CANTHARIDES; — allemand, SPANISCH FLIEGEN; — espagnol, CANTARIDAS; — portugais, CANTARIDAS, MOSCAS DE FREIXO; — italien, CANTERELLE, CANTARIDES, MOSCHE SPAGNÔLI.

Les **cantharides** sont des insectes coléoptères, c'est-à-dire dont les ailes sont enfermées dans des étuis; leurs espèces diffèrent entr'elles par la couleur et la grandeur; dans le nombre on en distingue de trois sortes, savoir : les grandes, les moyennes et les petites.

Ces dernières se rencontrent plus particulièrement dans les Indes-Orientales d'où elle nous parviennent comme objets de curiosité. Les cantharides qui circulent dans le commerce sont grandes ou moyennes; ces dernières sont préférées pour l'usage de la pharmacie; elles sont assez abondantes dans nos pays méridionaux où la nature les a parées des plus riches couleurs : le bleu, le vert, l'azur et l'or leur donnent un éclat qui flatte la vue, mais elles sont insupportables au toucher, à l'odorat et au goût. L'odeur vireuse qu'elles exhalent et qui se rapproche un peu de celle de la souris annonce leur voisinage et sert à les faire découvrir dans les campagnes, lorsqu'on les cherche pour en faire provision. Très souvent elles volent par essaims et se reposent sur les peupliers, les troënes, les rosiers et de préférence sur les frênes dont elles dévorent les feuilles. Si l'on s'endort sous les arbres où elles sont réunies, on éprouve des ardeurs d'urine et quelquefois des évacuations de sang qui sont souvent très dangereuses.

Les cantharides s'accouplent pendant les chaleurs des mois de mai et de juin. Le mâle, toujours d'une taille inférieure à celle de la femelle, est très ardent; celle-ci au contraire montre une insouciance qui ne cesse qu'après les attaques réitérées du mâle qui, après avoir satisfait à la nature, ne tarde pas à périr. La femelle pond de petits œufs cylindriques et courbés dans leur longueur; elle les agglutine en petite masse et les enfonce dans la terre où les laves qui en naissent subissent toutes leurs métamorphoses.

Dans l'Italie, dans l'Espagne, dans le midi de la France et dans certaines contrées du nord, telles que le département de la

Mayenne, on s'occupe avec soin de ramasser ces insectes. Cette chasse se fait au mois de mai, le soir, au coucher du soleil ou le matin à son lever. Pour cela on étend à terre et sous les arbres où l'on suppose qu'elles sont réunies, des toiles assez grandes sur lesquelles on fait tomber les cantharides en secouant fortement les branchages ou en les battant avec des fourches; puis on les relève et on les plonge dans des baquets de vinaigre étendu de beaucoup d'eau; quelquefois on dépose les cantharides toutes vivantes dans des tamis de crin et on se contente de les exposer à la vapeur du vinaigre bouillant; mais l'immersion est beaucoup plus en usage que l'exposition à la vapeur, procédé très ancien puisque Dioscoride l'a indiqué. Ces opérations ont pour but de faire périr les cantharides qu'on met ensuite à sécher au soleil ou à l'air libre, dans des greniers, et en les plaçant sur des claies recouvertes de toiles et de papier; de temps en temps on les remue avec un bâton ou avec la main; mais il faut alors avoir la précaution de se munir d'un gant, car sans cela on risquerait d'éprouver des douleurs aiguës au col de la vessie et de fortes ardeurs d'uriner.

Lorsque les cantharides ont été bien séchées, on les place dans des barils ou dans des caisses garnies de papier que l'on ferme exactement afin de les garantir de l'humidité atmosphérique. Malgré toutes ces précautions, l'intérieur de leur corps est souvent attaqué par un insecte du genre *acarus* particulier aux cantharides et qui se nourrit de leur substance molle.

Les cantharides les plus recherchées sont d'un vert doré avec les tarses et les antennes noires; leur longueur est de 12 à 20 millimètres sur 4 ou 6 millimètres de largeur; leur odeur est vireuse, très forte et très désagréable. On choisit de préférence celles qui ont été ramassées dans l'année courante, qui sont aussi entières que possible et bien exemptes de mites. On doit les tenir en lieu sec et dans des boîtes bien fermées. Les cantharides ont été l'objet des recherches d'un grand nombre de chimistes; ceux qui s'en sont occupés avec le plus de succès sont M. Thouenel en 1778, MM. Beaupoil et de Chatellerault en 1803 et M. Robiquet en 1810. Ce dernier est parvenu à en extraire la partie vésicante pure; il y a trouvé aussi une huile verte, une matière jaune, une substance noire, de l'acide acétique, de l'acide punique et du phosphate de magnésie. La subs-

tance active de ces insectes a été nommée cantharidine; ils se vendent au poids net et leur prix est variable.

Depuis plusieurs siècles on emploie les cantharides comme vésicatoires; mais on ne doit en faire usage qu'extérieurement; prises intérieurement, elles attaquent la vessie et y causent des ulcères mortels.

Plusieurs insectes jouissent des mêmes propriétés ; parmi ces insectes vesicans, on remarque le pros carabé *(meloé proscarabous)*, la meloë de mai *(m. maïalis)*, la coccinelle *(coccinella punctata)*, et le mylabre de la chicorée *(mylabris cichorii)*. L'opinion générale s'accorde à dire que la cantharide des anciens n'était autre que le mylabre.

CAOUANE. (Voyez ÉCAILLE).

CAOUT-CHOUC.

Latin, L'OEVEA CAOUT-CHOUC (LOUGIER); — anglais, LEAD-EATER, INDIA RUBBER, CAOUT-CHOUC, ELASTIC-GUMOU CESIN; — allemand, FEDEBHARZ, GOMMI ELASTIKUM; — espagnol, GOMA, RESINA ELASTICA ULE ULCE; — portugais, BORRACHA, RESINA DO PARA RESINA, OU GOMA ELASTICA, RESINA DAS BORRACHINHAS; — italien, GOMMA, RESINA ELASTICA.

Le **caout-chouc,** qu'on nomme aussi *gomme élastique* et *résine élastique*, est un produit particulier qui existe dans le suc laiteux d'un grand nombre de plantes. On l'extrait abondamment d'un arbre qui croît au Brésil, dans la Nouvelle-Espagne et dans la Guiane. Linné l'a nommé *jatropha elastica wildenw siphonia cahuchu* et l'a placé dans sa *Monœcie monodelphie;* c'est Laugier qui lui a donné le nom de *hœvea cahout-chouc*. Les Indiens du Para appellent cet arbre *serniga*, les habitants du Pérou *héva hevea* et les Portugais *pao de xiringa*; quant aux naturels, ils nomment caout-chouc le suc laiteux desséché qui en provient, et c'est, nous le pensons, le véritable nom qui lui convient. L'arbre héva s'élève jusqu'à 20 mètres et est recouvert d'une écorce écailleuse; ses fruits ont la grosseur de nos noisettes; ils renferment des amandes d'une saveur douce et très agréable dont les naturels font leurs délices.

Nous devons à M. de la Condomine les premières notions sur le caout-chouc. Ce fut lui qui, en 1736, lors de son voyage au Pérou avec Bouguer, fit parvenir quelques détails sur les carac-

tères de l'arbre héva et de son suc. Vint ensuite le célèbre Aubelet qui donna la figure du seringa qu'il nomma *hevea guyanensis*.

On obtient le caout-chouc en entaillant l'écorce du tronc de cet arbre; il en découle sous la forme d'un liquide épais, blanc et onctueux, ayant l'apparence du lait végétal; il ne tarde pas à se solidifier en masses remarquables par leurs propriétés extensibles, par leur inaltérabilité à l'air et à l'humidité et par leur résistance à se dissoudre dans une infinité de liquides.

Pour obtenir les formes multipliées qui nous parviennent du Brésil, on confectionne avec de l'argile des moules en tous genres sur lesquels on fait couler le caout-chouc par couches successives en le faisant sécher à l'ardeur d'un grand feu. Quand on juge que les couches ont une épaisseur convenable, on brise le moule ou mieux encore on le ramollit à l'eau et on le fait sortir par des ouvertures qu'on a eu soin d'établir; par ce procédé, on fabrique des bottes, des souliers, des poires ou bouteilles, une infinité de reptiles et tout ce que l'imagination peut désirer.

Le caout-chouc du Brésil est préféré à tous les autres à cause de sa grande élasticité. Il est jaunâtre et quelquefois transparent. On choisit toujours celui qui possède cette dernière qualité.

Les caout-choucs en forme de petites poires sont les plus recherchés.

Le caout-chouc de la Nouvelle-Espagne est toujours d'une couleur si rembrunie qu'elle paraît presque noire; ses formes ordinaires représentent de gros câbles ou des masses irrégulières plus ou moins épaisses. On devra donner la préférence à celui qui possédera une grande ténacité et rebuter celui qui serait tissé avec des corps étrangers à sa substance.

Le caout-chouc est resté long-temps dans l'oubli; son seul emploi était d'enlever sur le papier les traces du crayon de mine de plomb. Aujourd'hui l'industrie s'en est emparée avec succès et nous pouvons dire que cette substance est devenue presque indispensable dans une multitude d'instruments de chirurgie, tels que sondes, bougies, canules, pessaires, etc. Les tapissiers le font entrer dans leurs produits imperméables, tels que matelas scaphandres, coussins et oreillers. On en forme encore des bottes imperméables, des bretelles, des ceintures, des jarretières et une infinité d'autres tissus auxquels les bandagistes

et les fabricants de corsets trouvent journellement des applications très avantageuses.

Le caout-chouc se vend par tous pays au poids net.

CAPELET. (Voyez CANNELLE GIROFLÉE.)

CAPHOPICRITE, nom que M. Henri père a donné à la matière colorante des rhubarbes. Cette matière a été nommée aussi *rhubarbrin*.

CAPILLAIRE.

Latin, ADIANTUM CAPILLUS VENERIS; — anglais, MAIDEN-HAIR, VENUS-HAIR, LADIES-HAIR; — allemand, FRAUENHAAR, VENUHAAR; — espagnol, CULANTRILLO DE POZO; — hollandais, VROUWENHAIR, VENUS-HAIR; — italien, ADIANTO, CAPILLAIRE, CAPELVENERE.

CAPILLAIRE DU CANADA. CAPILLAIRE COMMUN.
— DE MONTPELLIER.

Les capillaires sont des plantes de la *Cryptogamie* de Linné. Les botanistes en comptent dix-neuf espèces; les pharmacologistes n'en admettaient anciennement que cinq, savoir : le capillaire noir, le capillaire blanc ou de Montpellier, le politric, le cétérach ou scolopendre et la sauve-vie ou ruta-muraria. Nous nous bornerons à faire distinguer les trois espèces les plus répandues dans le commerce.

Le **capillaire du Canada**, nommé par Linné *adiantum pedatum*, est celui qui est le plus usité. Sa tige est menue, lisse, de couleur rouge ou purpurine tirant plus ou moins sur le noir; elle se divise en plusieurs rameaux qui portent de petites feuilles semblables à celles de l'adiante ordinaire, mais obtuses, oblongues, dentelées d'un côté, et entières de l'autre, molles, tendres et très odorantes. Ce capillaire est si commun au Canada et dans plusieurs autres régions de l'Amérique-Septentrionale, que l'on s'en sert pour l'emballage en remplacement du foin. Nous en recevions beaucoup autrefois, mais toujours brisé par l'effet du peu de soin qu'en prenaient les capitaines; ce ne fut que lorsqu'on apprit à le mieux connaître qu'on en surveilla l'emballage et qu'on prit la précaution de le renfermer dans des caisses hermétiquement closes et garnies dans leur intérieur de papier collé. Ainsi soigné, le capillaire nous arrive aujourd'hui dans tout son entier. Ses tiges, quoique très faibles, ont quelquefois jusqu'à un mètre de longueur; ses feuilles sont aussi fort en-

tières et leur odeur est extrêmement suave. Cette dernière qualité est fort recherchée en ce sens qu'elle est un indice de nouveauté dans la plante.

Les feuilles doivent être choisies très vertes et exemptes de branchages dépouillés.

Le **capillaire blanc de Montpellier** est celui que Linné a nommé *capillus veneris*. Il naît dans les environs de Montpellier et pousse plusieurs tiges menues et noirâtres qui s'élèvent à la hauteur de 350 millimètres. Ces tiges sont garnies d'une infinité de petites feuilles semblables à celles de la coriandre, presque triangulaires, découpées, molles, douces au toucher et d'une odeur et d'une saveur assez agréables. Ses fruits sont situés à l'extrémité de ses feuilles qui, après s'être allongées, se replient sur elles-mêmes et recouvrent ainsi plusieurs capsules sphériques qui y sont adhérentes et qui contiennent des semences presque rondes; sa racine est fibreuse et noire.

Ce capillaire croît dans les lieux sombres, humides, pierreux et contre les murailles. On accorde la préférence à celui qui est nouveau, exempt d'impuretés, d'une belle couleur verte et d'une odeur agréable.

Le **capillaire commun**, que l'on désigne aussi sous le nom de *capillaire noir* et que Linné a appelé *asplemium adiantum nigrum*, vient sur les vieilles murailles, au pied des vieux arbres et dans les lieux humides. Il a toute l'apparence du capillaire de Montpellier, aussi les herboristes du midi de la France remplacent-ils le plus souvent le blanc par le noir; il est facile pourtant de reconnaître ce dernier à son odeur et aux corps étrangers dont il est ordinairement surchargé, ce qui fait que la droguerie le met au rebut et que la pharmacie ne l'emploie que lors du manque total des deux espèces précédentes. On doit alors donner la préférence au plus odorant et à celui dont l'odeur sera la moins désagréable.

Les capillaires sont incisifs, pectoraux et apéritifs; on en fait des infusions et un sirop auquel on a donné leur nom. Ils entrent également dans la composition du sirop de guimauve et de l'électuaire de psillium.

Ils se vendent tous au poids net.

Capoc. V. T. II, p. 150.

CAPRES.

Latin, CAPPARIS; — anglais, CAPERS; — allemand, KAPERN, CAPPER; — espagnol, ALCAPARRAS; — portugais, ALCAPARRAS; — italien, CAPPERI, KAPPARI; — russe, KAPERSZU.

CAPRES NON PAREILLES.	CAPRES CAPOTTES.
CAPRES SURFINES.	CAPRES DE GENETS.
CAPRES FINES.	CAPRES DE MAJORQUE.
CAPRES DEMI-FINES.	CAPRES D'ESPAGNE.
CAPRES COMMUNES.	CAPRES DE LYON.
CAPRES CAPUCINES.	CAPRES CAPENES OU DE TUNIS.

Les câpres, que la population parisienne nomme capes, sont les boutons des fleurs du câprier, arbuste sarmenteux de la *Polyandrie monogynie* de Linné, qui est très commun sur les vieilles murailles et dans les crevasses des rochers de l'Europe-Méridionale. Ses tiges sont étalées et rameuses; elles supportent des feuilles alternes, articulées, arrondies, obtuses, molles, très entières et montées sur de courts pétioles à la base desquels sont deux stipules épineuses et recourbées. Ses fleurs sont grandes, solitaires et axillaires; son fruit pyriforme et charnu renferme un grand nombre de graines nichées dans sa pulpe. Cet arbrisseau pousse des rejetons à petits pieds particuliers, montrant à leurs sommités de petites têtes ou boutons verts que l'on a soin de ne cueillir que lorsqu'ils ont atteints la grosseur et la maturité convenables, c'est-à-dire un peu avant le développement des fleurs dont ils sont les rudiments. Les racines du câprier sont longues et grosses; on en sépare l'écorce et on la fait sécher, après l'avoir choisie; elle est dure, épaisse, blanchâtre et quelquefois légèrement teinte d'une couleur rosée ou garnie extérieurement de rides transversales peu saillantes; sa cassure est blanche et celluleuse avec de petits points jaunâtres; elle a une saveur amère, piquante et un peu âcre à la gorge; elle est inodore. Cette racine était autrefois admise au nombre des cinq racines apéritives mineures.

Dans toutes les contrées méridionales de l'Europe, telles que l'Espagne, l'Italie, le Languedoc et la Provence, le câprier prend un développement considérable par la culture abondante qu'on en fait qui permet d'alimenter en grand le commerce; c'est surtout entre Marseille et Toulon que l'on voit des champs entiers de câpriers cultivés avec un succès constant.

Vers la fin du mois de juin, les femmes et les enfants vont tous les matins cueillir les câpres qui, dans leur état de fraîcheur, n'exhalent qu'un faible parfum et n'impriment sur la langue qu'une saveur légèrement piquante. On les expose ensuite à l'ombre pendant trois ou quatre heures jusqu'à ce qu'elles commencent à se flétrir, et cela afin d'empêcher qu'elles ne s'ouvrent. Elles sont en cet état placées dans des vases que l'on remplit de vinaigre et où on les laisse confire pendant huit jours ; retirées de ce premier vinaigre, on les presse avec précaution et on les replonge dans de nouveau vinaigre durant huit autres jours. On répète cette opération une troisième fois, puis on les trie définitivement au moyen de plusieurs cribles à trous de divers diamètres. Les boutons les plus petits donnent les câpres les plus fermes, les plus délicates et les plus recherchées. Les triages faits, on les renferme dans des barriques ou des barils que l'on a soin de remplir d'un vinaigre très fort auquel souvent on ajoute un peu de sel.

C'est avec ces préparations que le commerce reçoit les câpres qu'il fournit à la consommation. Nous allons en faire distinguer les nombreuses espèces qui diffèrent énormément entr'elles de valeur et de qualité.

Les **câpres non pareilles** sont celles qui passent par les cribles du plus petit diamètre ; leur grosseur est celle du petit plomb de chasse et leur couleur est verte d'un côté et rose de l'autre; elles soutiennent la pression sans se déformer totalement. On devra donner la préférence à celles dont le goût sera légèrement amer et piquant, quoique agréable et rebuter les câpres qui auraient une couleur d'un vert pâle ou jaune et dont l'odeur indéterminée dénoterait une cueille surannée ou une préparation défectueuse.

Les **câpres surfines**, **fines**, **demi-fines** et **communes** sont cueillies sur le même câprier, mais passent par des cribles de différentes dimensions; pour le choix de toutes ces qualités, on devra avoir égard à ce que nous avons dit pour les non pareilles.

Ces cinq espèces de câpres nous sont fournies par le département du Var, aux environs de Toulon. Cette ville est renommée pour leur bonne préparation; vient ensuite Marseille, puis le

département de l'Hérault qui en fournit beaucoup au commerce, mais d'une qualité fort inférieure, soit à cause du terrain qui ne convient pas aussi bien à l'arbuste, soit par la manière de les cueillir. Ce qu'il y a de certain, c'est que les câpres de Giguac sont molles et de couleur peu prononcée.

Les **câpres capucines** et **capottes** sont les boutons de la fleur d'une plante originaire du Pérou, connue sous le nom de capucine (voyez ce mot). Ils sont ordinairement de fortes dimensions, à peu près comme les câpres, mais plus allongés et d'une couleur verte avec quelques petites mouches noires. Le bas du calice de la plante représente assez bien le capuchon d'un religieux de Saint-François; on leur a donné conséquemment le nom de capucines et de capottes. Les plus estimées sont les moins ouvertes et celles qui ont le plus de persistance à la pression pour ne pas s'ouvrir avec une odeur et un goût agréables.

Les **câpres de genet** qui se préparaient en grand dans le département du Pas-de-Calais, qui en approvisionnait toute la capitale, n'étaient autre chose que les fleurs jaunes du genet sauvage ou du jasmin que l'on cueillait lorsqu'elles n'étaient encore qu'en boutons et que l'on confisait au vinaigre; leur usage est presque perdu aujourd'hui. L'Allemagne seule en fournit encore à la Hollande et au Bas-Rhin.

Les **câpres de Majorque** ont la même forme que celles de Toulon, mais elles sont moins estimées.

Les **câpres d'Espagne** sont sans tiges et assez grosses.

Les **câpres de Lyon** sont plates et peu estimées.

Les **câpres de Tunis,** qu'on nomme capènes, sont bonnes, mais moins cependant que celles de Toulon.

Le fruit du câprier, parvenu à la grosseur d'une olive et pointu des deux bouts, est cueilli et mariné comme un cornichon; aussi le distribue-t-on sous le nom de cornichon de câprier.

Toutes ces câpres sont stimulantes et antiscorbutiques; elles se vendent au poids net, exemptes de vinaigre.

CAPSCICINE, substance retirée du piment annuel; sa couleur est blanche, brillante et nacrée. On ne lui a encore assigné aucun emploi.

CAPSIQUE, mot dérivé du latin *capsicum* qui signifie poivre d'Inde ou de Guinée. (Voyez POIVRE DE GUINÉE).

CAPUCINE.

Latin, TROPŒOLUM MAJUS; — anglais, INDIAN CRESS; — allemand, INDIANISCHE KRESSE, CAPUCINERK KRESSE; — espagnol, CAPUCHINA, MASTUERZO DE INDIAS; — hollandais, INDIAANCHE KERS; — italien, NASTURZIO D'INDIA, ASTUZIA.

La **capucine** est une plante de l'*Octandrie monogynie* de Linné, originaire du Pérou et du Mexique. Elle fait aujourd'hui l'ornement de nos jardins. C'est à Jérome Revernink, naturaliste et diplomate hollandais, que nous devons son introduction en Europe vers l'an 1684.

La tige de cette plante est longue, déliée, ronde, rameuse et faible; elle s'entortille autour des plantes voisines ou des tuteurs qu'on lui donne. Ses feuilles sont vertes, rondes, souvent anguleuses, unies en dessus et un peu velues en dessous; il s'élève d'entr'elles des pédoncules rougeâtres qui soutiennent de belles fleurs odorantes, composées chacune de cinq pétales d un jaune orange avec quelques taches rouges; leur calice est d'une seule pièce découpée en cinq parties et terminée en bas par une longue queue qui a la forme d'un capuchon. La figure de cette fleur est celle du cresson de jardin; on la mange en salade. Son fruit est formé de trois capsules qui renferment chacune une semence.

Avant que ces fleurs soient épanouies, on les cueille pour en former des câpres que l'on nomme câpres capucines. Ses feuilles se vendent confites à Batavia par les Hollandais de qui les achètent nos confiseurs. Elles sont de beaucoup préférées à celles que l'on cultive en Europe.

On remarque qu'au mois de juillet, il sort des fleurs de la capucine une lumière vive comme l'éclair qui ressemble à une étincelle électrique. Ce phénomène a été observé pour la première fois, disent les historiens, par la fille du célèbre Linné. M. Braconot attribue cette étincelle à une quantité notable d'acide phosphorique qu'il a découvert dans cette plante où il a démontré en outre la présence de carbonates et de sulfates de potasse.

La capucine est reconnue détersive, apéritive et propre à exciter l'urine.

Le commerce a rarement sous la main des approvisionnements de cette plante qui, du reste, se vend comme tous les simples, c'est-à-dire au poids net.

CAPUT MORTUUM, nom que les anciens chimistes donnaient aux résidus fixes qui restaient dans la cornue après la distillation, persuadés qu'on ne pouvait en tirer aucun parti.

CARACOLI, métal simple imitant l'or et inaltérable comme lui, d'après le P. Labat.

CARABÉ, qu'on écrit aussi *karabé*. (Voyez SUCCIN.)

CARAGNE. (Voyez RÉSINE, GOMME CARAGNE.)

CARAGACH, coton qui vient de Smyrne.

CARAGUATA, espèce de chardon qui croît au Brésil et au Mexique. Ses feuilles bien rouïes, bien lavées et bien frottées ou battues forment un lin très délié et très propre à divers ouvrages de corderies.

CARAMEL, préparation que l'on obtient en torréfiant légèrement du sucre pulvérisé dans une capsule de métal ou de terre. Lorsqu'il s'en dégage des vapeurs âcres et blanchâtres, on y ajoute un peu d'eau, puis on fait dissoudre le produit et on le filtre. Cette substance sert à colorer les eaux-de-vie et la bière et à apprécier l'action décolorante des charbons employés dans les raffineries.

CARAPACE, enveloppe testacée supérieure de la tortue ou écaille voûtée qu'elle a sur le dos. Celle qui est sous son ventre porte le nom de plastron. (Voyez ÉCAILLE DE TORTUE.)

CARAPAT. (Voyez CHATAIGNE DE MARAGNAN.) La carapat est employée dans plusieurs ouvrages de tabletterie.

CARBO-MURIATES. (Voyez CHLOROXI-CARBONATES.)

CARBONATES.

On désigne sous ce nom tous les sels solubles ou insolubles formés par l'acide carbonique uni à une base; lis procurent divers produits au commerce.

Carbonates doubles. On ne connaît guère que le carbonate de chaux qui puisse s'unir au carbonate de magnésie pour former un carbonate double. Celui de chaux et de magnésie est connu des minéralogistes sous le nom d'*olomie*.

Carbonates neutres, sels qui diffèrent des sous-carbonates en ce sens qu'ils contiennent le double d'acide carbonique. Ils se cristallisent très bien, verdissent un peu les couleurs végétales et ont très peu de saveur. Exposés à l'action du feu, ils laissent dégager une partie de leur acide et deviennent sous-carbonates.

Les carbonates neutres sont composés, d'après M. Thénard :- de carbonates de potasse, de 100 d'acide et de 106 à 686 de base. Les carbonates de soude de 100 acide et de 70 à 693 de base.

Carbonates (sous-). Tous ces sels, excepté ceux de potasse, de soude, de baryte et peut-être de lithine, sont plus ou moins facilement décomposables au feu. Tous les sous-carbonates, excepté ceux de potasse, de soude et de lithine, sont solubles et se préparent par double décomposition. Il en existe une assez grande quantité dans la nature. Nous nous bornerons à décrire ceux qui intéressent le plus le commerce en général.

Carbonate (sous-) d'ammoniaque, sel blanc caus-

tique d'une odeur d'ammoniaque très prononcée et d'une saveur urineuse. Il est le produit de la combinaison à parties égales de chaux et d hydro-chlorate d'ammoniaque; il est formé de 100 parties de gaz ammoniaque en volume et de 50 d'acide carbonique. Ce sel portait autrefois les noms de sel volatil d'Angleterre, d'alcali volatil concret, d'alcali volatil aéré, de mophite volatil, de sel ammoniac crayeux et de craie ammoniacale. Sa nature long-temps inconnue fut enfin découverte par Black; ses caractères sont de présenter une texture fibreuse et d'être soluble dans trois fois son poids d'eau froide ; il forme alors une solution saturée appelée sons-carbonate d'ammoniaque liquide. Ce sel est tellement volatil que l'on ne peut le conserver que dans des vases hermétiquement fermés ; en pharmacie, on l'introduit dans de très petits flacons que l'on vend sous le nom de sel volatil d'Angleterre; on l'aromatise quelquefois avec des essences pour le faire respirer en cas de syncope et d'hystérie. Dans ce cas, son emploi est plus convenable que celui de l'ammoniaque liquide. Les dégraisseurs en font usage pour enlever les taches d'acides et les pâtissiers s'en servent pour faire lever au four certaines pâtes. On en prépare aussi des cendres bleues pour les peintres.

Carbonate d'ammoniaque huileux. Ce produit, connu sous le nom de *sel volatil de corne de cerf*, s'obtient par la distillation des matières animales et particulièrement de la corne du cerf et de ses os. Il diffère du sous-carbonate d'ammoniaque pnr en ce qu'il est sali par des substances étrangères et surtout par l'huile de Dipel. (Voyez CORNE DE CERF.)

Carbonate d'ammoniaque saturé ou **bi-carbonate d'ammoniaque**, sel qui s'obtient en combinant une solution de sous-carbonate d'ammoniaque avec de l'acide carbonique pur. Dissous dans l'eau, il se cristallise par l'évaporation en prismes à six pans ; il n'a pas d'odeur et sa saveur est plus faible que celle du sous-carbonate.

Carbonate (sous-) de baryte, sel qui se rencontre à l'état natif en masses plus ou moins volumineuses, blanches, opaques, dures, inodores, pesantes et presque insipides. Insoluble dans l'eau, il se dissout dans l'acide nitrique avec effervescence. D'après M. Clément, il est formé de 78 parties de baryte et de 22 d'acide carbonique. Il se trouve tout formé dans le comté

de Lancastre, à Neuberg en Allemagne et dans la Haute-Syrie. On ne lui a encore assigné d'autre emploi que celui de réactif dans les laboratoires.

Carbonate (sous-) de chaux, sel qui est le plus abondant de tous ceux qui se rencontrent dans la nature; il fait partie de tous les sols et constitue souvent des montagnes énormes. On le rencontre partout; les marbres, les albâtres, les stalactites, les stalagmites, les pierres à plâtre, les pierres lithographiques; les blancs d'Espagne, les blancs de Meudon, les blancs de Troyes craie, les arragonites, les coquilles, etc., etc. ne sont rien autre chose que des sous-carbonates de chaux, sous différents états. On le trouve quelquefois cristallisé et c'est alors qu'il présente une infinité de formes qui se rapportent toutes à un rhomboïde obtus dont le grand angle au sommet est de 105°. Il est décomposable au feu ainsi que par tous les acides un peu forts. Le sous-carbonate de chaux est trop répandu pour qu'on le prépare artificiellement, d'autant plus qu'on le trouve très pur. Lorsqu'il est lavé, on l'emploie en médecine comme absorbant ou anti-acide contre la diarrhée, la chlorose, le rachitis et les croutes laiteuses.

Carbonate de chaux bitumінifère, chaux carbonatée unie à un bitume. Son odeur s'exhale par la chaleur; le feu le blanchit en détruisant le bitume auquel il devait sa couleur noire; les marbres noirs de Dinan dont on pave les grands édifices sont de cette espèce.

Carbonate de chaux fétide, sel nommé aussi *pierre de porc* et *pierre puante*. En le frottant, il exhale une odeur d'œuf pourri due à l'hydrogène sulfuré. Plusieurs monuments de sculpture du moyen-âge sont faits avec cette chaux carbonatée qui prend quelquefois le poli du marbre.

Carbonate de cuivre, sel qui se forme naturellement à la surface des vases de cuivre qui restent exposés au contact de l'air; on le trouve sous différents états; tantôt brun et formé de 78 parties d'oxide de cuivre et de 22 d'acide carbonique; il ne contient pas d'eau alors; tantôt vert, compact, terreux et se cristallisant, quoique très rarement, en prismes rhomboïdaux, contenant sur 100 parties 72 d'oxide de cuivre, 20 d'acide carbonique et 8 d'eau; on le nomme *malachite*. Il existe encore un

autre carbonate de cuivre, d'un beau bleu, fréquemment cristallisé en prismes rhomboïdaux obliques et qui contient sur 100 parties d'oxide de cuivre, 26 d'acide carbonique et 5 d'eau. Ces divers carbonates sont tous des espèces distinctes pour les minéralogistes; ils peuvent être employés avec avantage dans la peinture.

Carbonate (sous-) de fer, sel qui existe en masses ou filons dans les terrains anciens; sa couleur varie du blanc-jaune au brunâtre; quelques-uns sont cristallisés régulièrement. On le prépare artificiellement dans les arts en décomposant le sulfate de fer par une solution de sous-carbonate de potasse ou de soude.

Carbonate (sous-) de lithine, sel blanc, pulvérulent, peu soluble dans l'eau, fortement alcalin, indécomposable au feu et inaltérable à l'air. C'est le produit de l'acétate de baryte dans une solution de sulfate de lithine; il y a alors précipitation de sulfate de baryte et l'acétate de lithine reste dissous; on fait évaporer la liqueur jusqu'à siccité et on décompose l'acétate de lithine dans un creuset d'argent où s'opère la formation du sous-carbonate de lithine et de charbon, il n'y a plus qu'à lessiver et à faire évaporer pour obtenir le sous-carbonate pur.

Carbonate (sous-) de magnésie, connu également sous les noms de *magnésie douce*, *magnésie effervescente*, *magnésie aérée*, *méphyte de magnésie*, *craie de magnésie* et d'*olomie*; sel résultant de la combinaison de l'acide carbonique avec l'acide de magnésium à des proportions déterminées. Sa découverte est due à Black qui, le premier, reconnut l'existence des alcalis et des terres alcalines en combinaison avec l'acide carbonique. Les observations que ce savant publia en 1775 donnèrent lieu à Bergmam de s'occuper attentivement de cette substance qu'il décrivit avec soin. Depuis, MM. Fourcroy, Robiquet et Philips ont continué sa tâche et agrandi le cercle de ses observations.

Le carbonate de magnésie existe bien dans la nature mais jamais à l'état de pureté; il est toujours mélangé avec de la chaux ou de la silice, et a la forme de pains carrés très légers, doux au toucher, insolubles dans l'eau, mais solubles avec effervescence dans les acides. Exposé à l'action du feu, il se décom-

pose en perdant son acide carbonique et il passe à l'état d'oxide de magnésium.

Pour en reconnaître la pureté, il suffit d'en délayer une partie dans de l'eau; on verse de l'acide sulfurique jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'effervescence et que le mélange soit légèrement acidulé. Si le carbonate est pur, la dissolution est complète; s'il est mêlé de carbonate de chaux, ce sel décomposé donne lieu à du sulfate de chaux insoluble qui se précipite, et par la quantité de ce précipité, on peut apprécier l'importance de la falsification.

Le carbonate de magnésie est absorbant et purgatif; on l'administre contre les aigreurs de l'estomac.

Carbonate (bi-) de magnésie, sel résultant de l'union de l'acide carbonique avec l'oxide de magnésium. Fourcroy a prouvé que ce sel était différent du sous-carbonate en ce que ce dernier n'était pas saturé d'acide.

Le bi-carbonate de magnésie bien préparé se présente sous la forme de cristaux transparents, qui ne sont autres que des prismes hexagones terminés par un plan hexagone. Sa saveur est faible; il est soluble dans quarante-huit fois son poids d'eau; exposé à l'action de l'air, il fleurit et tombe en poussière: soumis à l'action de la chaleur, il décrépite, se décompose et se réduit en oxide de magnésium. On le rencontre en Angleterre dans les pierres à chaux magnésiennes. Depuis peu on le prépare en pharmacie comme remède légèrement purgatif et comme anti-acide.

Carbonate de manganèse, sel formé par la combinaison de l'acide carbonique et du protoxide de manganèse. (Voyez MANGANÈSE.)

Carbonate de nickel natif. Daubentus a ainsi nommé une mine de nickel, que M. Haüy a classée sous le nom de nickel oxidé. Cette mine est verdâtre, non soluble dans l'acide nitrique et réductible par le chalumeau à l'aide de borax. Cependant il n'est démontré par aucune analyse que ce soit un carbonate.

Carbonate de plomb. (Voyez CÉRUSE.)

Carbonate de potasse. (Voyez POTASSE.)

Carbonate de soude. (Voyez SOUDE.)

Carbonate sec. On nomme ainsi les cristaux de carbonate de soude desséchés. (Voyez SOUDE, CRISTAUX DE SOUDE.)

Carbonate (sous-) de strontiane. Ce sel n'étant presque d'aucun usage, on ne le prépare jamais dans les arts; il se rencontre tout formé dans la nature et il offre les mêmes caractères que le carbonate de baryte. Crawford, en 1790, fut le premier qui distingua ce sel du carbonate de baryte. Hope Klaproth, Pelletier, Fourcroy et Vauquelin sont venus successivement constater la vérité de cette opinion. Le seul emploi qu'on ait pu lui assigner jusqu'à présent est celui de détruire les rats lorsqu'il a été préalablement réduit en poudre et mêlé avec quelques substances alimentaires.

Carbonate (sous-) de zinc, sel presque toujours uni la calamine dans les mines de zinc où on le trouve en petits cristaux et en petites masses lamellaires. On peut l'obtenir artificiellement de la même manière que les sous-carbonates de plomb et de fer.

CARBONE, corps combustible simple qui se rencontre dans la nature à l'état de pureté, ce qui lui a valu le nom de diamant. On l'extrait des végétaux par la carbonisation. (Voyez CHARBON.)

CARBOUCLE, nom que les anciens donnaient au grenat. (Voyez ce mot.)

CARBURES, combinaisons du carbone avec les corps simples.

CARBURE DE FER.

Latin, LAPIS PLUMBARIUS PLUMBAGO; — anglais, BLACK-LEAD; — allemand, POTTLOTH, REISSBLEY, BLEYGLOTTE, BEYGLANZ; — espagnol, PIEDRA MINERAL DE PLOMO, PIEDRA LAPÏS PLUMO; — portugais, PEDRA MINERAL DE CHUMBO, LAPUZ CHAMBO; — italien, MINERA DI PLOMBO, LAPIS PIOMBINO, PIOMBAGGINE, PIETRA PIOMBARA, CORREZOLO; — danois, BLYANT; — hollandais, POTLOOT; — suédois, BLEYERTZ; — polonais, OLOWEK; — russe, BLICIERZ.

CARBURE DE FER D'ALLEMAGNE.	CARBURE DE FER (PROTO-)
— DE FER DE L'INDE.	— DE CHLORURE.
— DE FER DES ÉTATS-UNIS.	— DE SOUFRE.

Le **carbure de fer**, qu'on désigne aussi sous les noms de *plomb noir, mine de plomb, plombagine, plomb minéral, plomb de mer, potelot, céruse noire, crayon d'Angleterre, crayon d'Allemagne, crayon de plomb, graphite*, etc.; le carbure de fer, disons-nous,

d'après les analyses qui en ont été faites ne peut plus se placer parmi les substances métalliques, mais bien parmi les corps combustibles, ce qui lui vaut aujourd'hui le nom propre de graphite et une place parmi les anthrocites.

Ce combustible est gras, doux au toucher, tendre et facile à entamer, même avec l'ongle. Sa cassure est granuliforme ou compacte. Il s'attache à tous les corps et leur procure une couleur grise et brillante, quoique plombée. Les traits de ce carbure posés sur du papier blanc ne peuvent s'effacer qu'à l'aide du caout-chouc.

Le carbure de fer de l'Inde n'est connu en France que depuis 1840, époque à laquelle le Havre en distribua au commerce qui lui accorde le premier rang à cause de sa couleur argentine et brillante. Ses facettes sont longues, larges et faciles à se détacher son velouté et son adhérence au papier ne laissent rien à désirer aux fabricants de crayons; aussi est-il venu enlever à celui d'Allemagne tous ses avantages. Il se rencontre en masses assez volumineuses. Il se vend au poids net.

On devra donner la préférence aux rognons les plus gros et les plus allongés.

L'Allemagne nous en expédie dans des tierçons du poids de 150 à 200 kilo.

Le **carbure de fer des Etats-Unis** est moins brillant, mais sa couleur est d'un noir très foncé; il est aussi très onctueux au toucher, et il se brise aussi plus facilement, ce qui lui vaut une préférence marquée dans la préparation des graisses destinées aux rouages des voitures et des mécaniques. Il nous arrive en barils de 100 à 150 kilo. pour lesquels on donne la tare réelle.

Dans ces deux espèces de carbure, il faut avoir le soin de rebuter les mamelons durs et ferrugineux et de donner la préférence aux plus doux et aux mieux consistants.

Outre les emplois que nous avons signalés, la mine de plomb sert à garantir le fer de la rouille et à lui donner une couleur brillante et uniforme. Elle sert encore à brunir le plomb de chasse, à couvrir les cuirs à repasser, à vernir les poteries de terre commune et à former des creusets connus sous le nom de creusets d'Allemagne.

Pott a prouvé, par une suite d'expériences publiées dans un mémoire particulier, que cette mine de plomb est non seulement d'une nature différente du molybdène, mais même qu'elle ne contient point de plomb. Ce minéral, dit M. Pelletrier, présente une cassure tuberculeuse et terdisque; le molybdène en présente une lamelleuse. Nous engageons du reste nos lecteurs à parcourir l'excellent ouvrage publié sur cette matière en 1798 par ce chimiste distingué, afin d'être bien fixés sur la nature et l'emploi de cette substance.

Carbure de fer (Proto.) Voyez ACIER.)

Carbure de chlor. (Voyez CHLORURE DE CARBONE.)

Carbure de soufre. Combinaison du soufre avec le carbone. Ce composé est liquide, incolore, d'une odeur vive et pénétrante et d'une saveur caustique. Il a été découvert par Lampadius et reconnu par MM. Vauquelin et Berzelius.

CARCAPULI, nom que les Malabres donnent à l'arbre qui produit la gomme-résine gutte. (Voyez GOMME GUTTE.)

CARDAMINE.

Latin, CARDAMINA PRATENSIS; — anglais, WATER-CRESS; — allemand, WASSERKRESSEN, BRUNNENKRESSE; — espagnol, NASTURCIO AQUATICO; — portugais, MASTRUZO AQUATICO; — italien, CRESCIONE.

La **cardamine**, qu'on nomme aussi *cresson des prés* et *passerage sauvage*, est une plante de la *Tétradynamie siliqueuse* de Linné; elle pousse dès sa racine de feuilles oblongues, arrondies et précédées de pétioles assez longs, du milieu desquelles il s'élève une tige de 300 millimètres; ses feuilles radicales sont composées de folioles arrondies, obtuses et anguleuses; les culinaires alternes ont leurs folioles petites, allongées et étroites. Cette plante porte à sa sommité des fleurs purpurines, composées de quatre pétales disposés en croix et auxquels succèdent des silicules divisés chacun en deux loges, et renfermant des semences presque rondes et très menues. Sa racine est fibreuse.

Cette plante croît dans les prés et dans tous les lieux humides de l'Europe. Ses feuilles et ses pétales sont anti-spasmodiques et anti-scorbutiques. On ne les emploie que verts et non desséchés. Les moutons et les chèvres aiment à la brouter et les abeilles vont puiser le suc de ses fleurs.

CARDAMOME.

Latin, CARDAMOMUM; — anglais, CARDAMOM, CARDAMOMUM; — allemand, KARDAMUMEN, KARDAMOMLEIN; — espagnol, CARDAMOMO; — portugais, CARDAMOMO; — italien, CARDAMOMI.

Le **cardamome** est le fruit capsulaire d'une plante qui croît dans les Indes et que Linné a désignée sous le nom d'*amomum* dans sa *Monandrie monogynie*.

Le commerce en reconnaît trois espèces, qui sont : le cardamome minor, le cardamome major et le grand cardamome.

Le **cardamome minor** présente un fruit composé de coques trigones arrondies d'un blanc jaunâtre, et longues de 6 à 12 millimètres sur 6 à 8 millimètres d'épaisseur. Les semences qu'il contient sont brunes, irrégulières, bosselées et de la forme de la cochenille. Sa saveur est âcre et agréable et son odeur vive et pénétrante. Il nous est apporté de Java.

Le **cardamome major** est aminci à ses deux extrémités, et long de 12 à 14 millimètres sur une épaisseur de 4 à 12 millimètres. Sa couleur est d'un gris plus ou moins brun. Ses semences sont anguleuses et blanchâtres; quant à sa saveur et à son odeur, elles sont les mêmes que celles du minor, mais beaucoup plus faibles. Il nous est expédié de Ceylan.

Le **cardamome grand** a la coque allongée de 20 à 30 millimètres et une épaisseur de 8 à 10. Ses semences sont également anguleuses et rembrunies et sa saveur est très âcre; aussi ne l'emploie-t-on qu'en dernier lieu et dans les cas de disette des deux espèces précédentes.

La saveur aromatique des semences du cardamome donne à la distillation des liqueurs fines extrêmement recherchées et dont il se fait une consommation d'autant plus grande qu'elles ont le précieux avantage de ne point enflammer les entrailles.

La France utilise peu en pharmacie le principe actif des cardamomes. L'Allemagne et l'Angleterre seules le font entrer dans une infinité de médicaments.

De ces trois cardamomes, on donnera toujours la préférence au premier et pour l'ensemble des choix, à ceux qui seront d'une belle couleur blanche, lourds et de goûts fins et persistants.

Ils se vendent au poids net par tous pays.

Quoique tous les auteurs aient compris sous le nom génériqu• de cardamomes l'amomum et la graine de paradis ou manignette, nous avons cru devoir tracer une ligne de démarcation entre ces diverses espèces pour lesquelles nous renvoyons nos lecteurs aux articles relatifs.

CARDASSE, nom français donné à la plante qui fournit la cochenille. (Voyez FIGUIER D'INDE.)

CARDE-POIRÉE, côte des feuilles de betterave que l'on prive de lumière lorsqu'elle est mûre et qu'on lie afin de l'étioler. Alors elle devient blanche, tendre et d'une saveur douce; cuite et assaisonnée on la sert en guise d'aliment. (Voyez BETTERAVE.)

CARDE D'ARTICHAUTS, côte de ce légume que l'on enveloppe de paille ou de vieux fumier dans toute sa longueur excepté à sa sommité. Eu cet état, elle blanchit et perd son amertume. On la mange comme la précédente.

CARDIAIRE, qu'on nomme aussi *cardère.* (Voyez CHARDON A FOULON.)

CARDINALE BLEUE, plante vivace qu'on nomme aussi *lobélie syphilitique*, qui est originaire de l'Amérique-Septentrionale et fait partie de la *Syngénésie monogynie* de Linné. Elle pousse une tige simple et droite de la hauteur de 4 à 5 décimètres; ses feuilles sont alternes, sessiles, rapprochées, lancéolées, sinueuses, d'un bleu violet et s'allongent en épis au sommet de la tige; leur corolle est monopétale, irrégulière et bilabiée; le tube en est fendu jusqu'à la base et ses cinq étamines sont sondées ensemble par leurs filets et leurs anthères; quant au stigmate, il est formé de deux lames glaneuses, offrant à leur base un anneau de petits poils blancs et soyeux. Sa capsule est globuleuse, couronnée par le limbe d'un calice à deux valves et à deux loges polyspermes.

Depuis très long-temps les habitans du Canada se servent de la racine de la cardinale pour guérir la syphilis. Les Européens leur ayant acheté leur secret en 1756, il fut répandu par Kalm en Suède, par Havermam en Allemagne et par Dupau en France.

Plus que tous les autres, les médecins américains accordent beaucoup de vertus à cette racine, d'après les succès nombreux

qu'ils en ont obtenu. Cette confiance ne s'est pas encore répandue parmi nous.

La racine de la cardinale bleue est grosse comme une plume à écrire et quelquefois comme le petit doigt; sa teinte est d'un gris cendré marqué de stries longitudinales et transversales qui lui donnent un aspect ridé et comparable à la peau du lézard. Elle offre une cassure jaune et comme feuilletée, avec beaucoup de cavités et rayonnant du centre à la circonférence. Sa saveur est légèrement sucrée, puis un peu âcre; son odeur est faiblement aromatique; on l'emploie à la dose de 15 à 30 grammes pour 1 kil. d'eau.

On devra donner la préférence à la plus récente et à la plus aromatisée.

CARYOPHILLÉE. (Voyez BENOITE.)

CARDON.

Latin, CINARA CARDUNCELLUS; — anglais, TEASEL; — allemand, KARDENDISTEL, WEBERDISTEL; — espagnol, CARDO PEINADOR, CARDO HIERBA DE PELAIRE; — portugais, CARDO PENTEADOR, BAZO DE VENUS; — italien, CARDO DA CARDARE.

Le **cardon**, qu'on nomme également *cardonnette* ou *chardonnette*, est une plante assez semblable à l'artichaut et que l'on désigne aussi sous le nom d'*artichaut sauvage à larges feuilles*. Elle fait partie de la *Syngénésie polygamie égale* de Linné et croît dans le midi de l'Europe et principalement dans les plaines qu'arrose la Méditerranée. Sa tige s'élève à 7 décimètres environ; ses feuilles sont découpées en lobes épineux et sa côte, dont les feuilles se mangent cuites comme celles de l'artichaut dont elles ont la saveur, est très grosse et très charnue. La fleur du cardon est fort recherchée pour cailler le lait. Le commerce en reconnaît deux espèces : la grande et la petite chardonnette.

La première est récoltée dans le midi de la France; elle se compose de fleurons bleuâtres découpés en forme de lanières très étroites dont la moitié est d'un bleu foncé et l'autre d'un roux plus ou moins clair. La longueur de ces lanières est ordinairement de 4 à 5 centimètres; leur saveur est astriugente et légèrement amère.

La petite chardonnette nous parvient d'Espagne et des Pyrénées. Ses lanières n'ont qu'une longueur de 80 à 120 millimètres

sur une largeur plus considérable que celle de la précédente. Sa couleur bleue est aussi plus vive et couvre presque en totalité chaque filament dont la naissance porte une nuance blanchâtre. Elle a une odeur assez insignifiante, mais sa saveur est plus amère que celle de la grande chardonnette. Ses vertus pour cailler le lait sont aussi reconnues bien plus énergiques et la font vivement rechercher par les pharmaciens.

Il faut choisir ces deux sortes de chardonnettes aussi récemment cueillies que possible, quoique bien desséchées et d'une couleur violette éclatante. On rebutera celle qui aurait perdu son éclat ou qui exhalerait une odeur de moisi et de vétusté.

La chardonnette se vend au poids net par tous pays. La petite est toujours préférée.

CARLINE.

Latin, CARLINA ; — anglais, SOUTHER WORT ; — allemand, EBERWURZ ; — espagnol, CARLINA, CAROLINA ; — portugais, CARLINA CAROLINA ; — italien, CARLINA.

La **carline,** qu'on nomme aussi *oxine,* est une plante de la *Syngénésie polygamie égale* de Linné ; on en distingue deux sortes : l'une dite *caméléon blanc* et l'autre *caméléon noir*. La première pousse dès sa racine de grandes feuilles larges et longues, couchées à terre, découpées profondément, rangées en rond et garnies de pointes dures et fort piquantes ; leur couleur est d'un vert-pâle ondé. Il naît entre ces feuilles et sur la racine qui ne porte pas de tiges une tête large, orbiculaire, épineuse, garnie de feuilles et soutenant des fleurs à étamines, entourées de bractées ou de feuilles florales plates dispersées en rayons, pointues, blanches ou purpurines. Elles sont remplacées par des graines oblongues et couvertes de poils blancs qui représentent une brosse. Ces graines sont séparées l'une de l'autre par des feuilles roulées en gouttières. La racine est pivotante, longue de 6 à 7 décimètres environ et grosse comme le pouce ; sa couleur est obscure à l'extérieur et blanchâtre à l'intérieur ; elle possède une odeur forte et aromatique et une saveur assez agréable.

Le caméléon noir diffère de la première espèce en ce que sa tête est moins grosse, moins étendue et qu'elle naît seule au sommet d'une tige qui s'élève d'entre ses feuille à la hauteur de 3 décimètres.

Les Pyrénées et les Alpes produisent beaucoup de carline. Sa racine, dont on fait particulièrement usage, doit être nouvellement séchée, grosse, bien nourrie et brune et ridée à l'extérieur; elle doit exhaler une odeur aromatique et avoir une saveur agréable. On l'a reconnue stomachique, sudorifique, apéritive et carminative.

Son nom de carline lui vient de ce qu'elle fut découverte sous le règne de Charlemagne. C'est un remède énergique contre la peste. On la désigne aussi sous le nom d'ixiné ou de helxiné.

CARMIN.

Latin, CARMINIUM; — anglais, CARMINE; — allemand, KARMIN; — espagnol, CARMIN; — portugais, CARMIN; — italien, CARMIN.

CARMIN MINÉRAL. CARMIN ANIMAL.
— VÉGÉTAL.

Sous le nom générique de carmin on désigne une matière très fine et d'une couleur éclatante dont on fait usage dans la peinture et la teinture.

Le **carmin minéral**, connu aussi sous les noms de *cinabre* et de *vermillon*, est le produit de la combinaison du mercure et du soufre passés au creuset. (Voyez CINABRE.)

Le **carmin végétal**, qu'on nomme encore *rouge végétal*, *rouge carthame* ou *carthamine*, est la partie colorante rouge de la fleur du carthame ou safranum. (Voyez ROUGE VÉGÉTAL.)

Le **carmin animal** est une combinaison avec un acide de la substance colorante de la cochenille, nommée *carmine*.

Cette préparation fournit au commerce différentes nuances distinguées par des numéros conventionnels qui établissent à cette belle couleur rouge des prix gradués. On la distribue en paquets de 30 grammes environ et de 15 à 16 grammes.

Pour bien se fixer sur le mérite de ces nuances, il est bon de toujours garder un échantillon par devers soi afin d'éviter des substitutions préjudiciables. En outre, et afin de s'assurer de la pureté de cette fécule, on devra en faire dissoudre une certaine quantité dans de l'ammoniaque; tout ce qui sera insoluble prouvera une impureté que l'on pourra estimer en faisant sécher le résidu.

Le carmin trouve des emplois journaliers chez les peintres en

miniature et chez les fabricants de fleurs artificielles, ainsi que chez les pharmaciens et les confiseurs pour colorer une infinité de préparations sèches et liquides; aussi s'en fait-il une immense consommation.

CARMINE, substance d'un rouge éclatant de pourpre cristalline; elle est inaltérable à l'air, mais elle se décompose facilement sous l'action de la chaleur sans donner de produits azotés. Cette matière est la partie colorante de la cochenille et fait la base du carmin; c'est à MM. Pelletier et Caventou que nous la devons.

CAROTTE.

Latin, DAUCUS CAROTA; — anglais, CARROTS, BIRD'S NEST; — allemand, MÖHREN MOHRRUERE, VOGELNEST, KAROTTE; — espagnol, CHIRIVIA, ZANAORIA, DAUCOS; — portugais, CENOURAS, CINOURAS; — italien, CAROTE; — hollandais, PEEN VOGELNEST-KAROTE; — suédois, MOROT; — polonais, MARCHEW.

CAROTTE FRANCHE. CAROTTE SAUVAGE.

La **carotte franche** est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, dont la racine bien connue dans nos prairies acquiert par la culture d'excellentes qualités alimentaires. Sa tige croît à la hauteur de plus d'un mètre; elle est droite, ronde, un peu velue et creuse; ses feuilles, découpées et très menues, sont amples, vertes, velues et d'une odeur et d'une saveur agréables. Ses fleurs en ombelles naissent aux sommités de la tige et sont composées chacune de cinq pétales blancs et inégaux, échancrés et disposés en fleurs de lis à l'extrémité du calice qui devient un fruit renfermant deux semences jointes ensemble, velues et rudes au toucher. La racine de cette plante, longue de 60 à 90 décimètres, est grosse, charnue, pivotante, d'une couleur jaune ou blanc pâle et d'une saveur douce et sucrée. Les plus belles nous viennent de Toulouse.

Les feuilles de carotte sont vulnéraires et stimulantes; ses semences sont carminatives. Les analyses de M. Logier ont prouvé que le suc de la carotte était susceptible de donner par la fermentation un bon vinaigre et par la distillation une substance sucrée qui a été reconnue pour être de la mannite.

Carotte sauvage. (Voyez CHERVI FAUX.)

CAROUBE, fruit du caroubier. (Voyez ce mot.)

CAROUBIER.

Latin, CERATONICA SILIQUA; — anglais, CAROB-TREE, JOHNS BREAD-TREE; — allemand, KAROBBAUM, JOHANNISBROBBAUM, SAUBRODDAUM, GAMELIN; — espagnol, ALGARROBO; — portugais, ALGARROBE; — italien, CARRUBO, CARUBIO, GUAINELLA.

Le **caroubier**, qu'on nomme aussi *carouge, pain de Saint-Jean, pain des Allemands et pain des Belges*, est un arbre d'une moyenne grandeur de la *Polygamie polyœcie* de Linné. Il pousse des rameaux grands et fort étendus, garnis de feuilles arrondies, semblables à celles du térébinthe, mais nerveuses, dures, plus grandes et plus charnues. Ses fleurs sont composées ordinairement de cinq étamines qui naissent des échancrures du calice et auxquelles succèdent des fruits à siliques, longs quelquefois de 3 décimètres, larges de 8 millimètres, fort plats, d'une couleur rouge obscure et d'une substance médullaire présentant dans la longueur de l'un de leurs panneaux des cavités au fond de chacune desquelles se trouve une semence plus petite que celle de la casse.

Cet arbre est connu de temps immémorial; il en est fait mention dans les écrits les plus reculés, il croît sous le beau ciel de l'Orient et dans les climats tempérés de l'Europe.

Les Maures font une grande consommation de caroube pour nourrir les pauvres et engraisser les bestiaux. Les Egyptiens retirent de ses gousses une espèce de miel dont ils confissent le tamarin et les myrobolans et qu'ils mêlent avec la racine de réglisse, le raisin sec et d'autres fruits. C'est ce qui forme la base des sorbets dont les Musulmans font un usage journalier. Un seul caroubier peut donner jusqu'à 600 kilog. de gousses et 100 kil. de gousses peuvent fournir à la distillation vingt-cinq à trente bouteilles d'une eau-de-vie assez agréable à boire. Son résidu contient un acide gallique dont on peut obtenir un très beau noir.

La graine qu'on trouve dans la caroube renferme une gomme qui pourrait remplacer celle du cerisier ainsi que beaucoup d'autres dans une infinité d'emplois.

Toutes les parties du caroubier sont utiles. Son bois dur et veiné de rouge plus ou moins foncé est employé dans la marqueterie. Son écorce et ses feuilles servent au tannage sont reconnues astringentes. Les gousses sont apéritives, pectorales et un peu laxatives.

CARPOBALSAMUM.

Latin, BALSAMEA MECCANENSIS; — anglais, CARPOBALSAMUM; — allemand, CARPOBALMUSAMU BALSAM; — espagnol, CARPOBALSAMO; — portugais, CARPOBALSAMO; — italien, CARPOBALSAMO.

Le **carpobalsamum** est le fruit d'un arbre de l'*Octandrie monogynie* de Linné, originaire de Judée et que l'on cultive dans les jardins du Grand-Caire sous le nom de *baumier*.

Ce fruit est une petite drupe sèche, globuleuse, pointue par les bouts et ordinairement rougeâtre. Il est à peu près gros comme du poivre ou des cubèbes. On doit le choisir récent, amer et très odorant. Son usage est presque perdu en médecine quoiqu'il ait été reconnu stimulant et stomachique.

CARREAU. (Voir BRIQUES.)

CARTHAME.

Latin, CARTHAMUS; — anglais, SAFFLOWER, BASTARD-SAFFRON; — allemand, SAFFLOR WILDER SAFFRAN; — espagnol, ALAZOR, AZAFRAN BASTARDO, CARTAMO; — portugais, AZAFROA AZAFRAO, BRAVO CARTANCO; — italien, ZAFFRONE, ZAFFERANONE, ZAFFERANO, ZAFFLOYE ZAFFIORE.

Le **carthame**, qu'on nomme aussi *safran bâtard*, *safran d'Allemagne* et *safran bourg*, est une plante de la *Syngénésie polygamie égale* de Linné, originaire d'Egypte. Elle est cultivée en France, en Espagne et en Allemagne.

Cette plante pousse une tige unique de la hauteur de 7 décimètres, droite, ronde, dure, ligneuse et qui se divise par le haut en plusieurs rameaux. Ses feuilles sont oblongues, pointues, veineuses et d'une largeur médiocre; elles sont garnies sur tous leurs bords de petites épines. Ses sommités soutiennent des têtes écailleuses et blanchâtres, grosses comme des avelines et ornées d'un chapiteau de feuilles qui en s'épanouissant laissent paraître chacune un bouquet de fleurs à plusieurs fleurons découpés en lanières de couleur rouge, comme celle du safran. A ces fleurs succèdent des semences oblongues un peu plus grosses que des grains d'orges, lisses, blanches, luisantes, recouvertes d'une écorce dure et pleine d'une moelle huileuse. Sa racine est menue et annuelle.

La semence du carthame sert à engraisser la volaille; les perroquets en sont très friands, ce qui lui a valu le nom de graine

des perroquets. On en extrait par la pression une huile douce qui peut être employée comme l'huile d'olive. Cette semence est néanmoins reconnue purgative, mais cette propriété n'existe que dans son péricarpe.

La fleur du carthame est connue dans le commerce sous le nom de safranum. (Voyez ce mot.)

CARTHAMITE. (Voyez ROUGE VÉGÉTAL.)

CARVI.

Latin, CARUM AARVI ; — anglais, CARAWAY ; — allemand, MATTEN-KUEMMELL KUMMEL, GERMEINEN, WIESENKUEMMEL, FELDKUEMMEL; — espagnol, ALCARAVEA ; — portugais, ALCARAVIA, ALCHIRIVIA ; — italien, CARVO.

Le **carvi** est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné. Elle est très commune dans les prairies de la France, de l'Allemagne, de la Hollande, de la Suède et de la Pologne.

Le carvi pousse plusieurs tiges qui s'élèvent à la hauteur de 5 décimètres; elles sont carrées, nouées, vides et rameuses. Ses feuilles naissent par paires, découpées, menues et le long d'une côte; ses sommités soutiennent des ombelles sur lesquelles naissent des fleurs composées chacune de cinq pétales inégaux disposés en fleur de lis de couleur blanche. Elles sont remplacées par des semences longues, étroites, unies deux à deux, carrelées sur le dos, d'un gris verdâtre et d'une saveur d'anis un peu piquante; sa racine est longue, blanche, charnue, assez grosse et d'un goût agréable de panais qui l'a fait adopter comme aliment potager parmi les habitants du nord de l'Europe.

La semence de carvi est incisive, apéritive, carminative et propre à augmenter le lait des nourrices. On donne la préférence à celle qui a le plus d'arôme.

CASCARILLE.

Latin, CROTON CASCARILLA ; — anglais, CASCARILLA BARK, INDIAN BARK ; — allemand, CASCARILLA CHACARILLA, UND CHACRIL, UN ATCHE CHINARIUDE ; — espagnol, CASCARILLA, CAPARILLA, CHACARILLA ; — portugais, CASCARILHA ; — italien, CASCARIGLIA.

La **cascarille**, qu'on nomme aussi *chacrille*, *écorce élentérienne* ou *élutérienne quinquina aromatique*, est l'écorce d'un arbuste de l'Amérique australe auquel Linné a donné le nom latin

de *Croton cascarilla* dans sa *Monœcie monadelphie.* On le trouve particulièrement dans la Floride, la Virginie, les îles de Bahama et Saint-Domingue. Sa hauteur ne dépasse pas celle du romarin; ses branches sont cassantes et garnies de feuilles qui se rapprochent de celles de l'amandier par leur forme et leur grandeur. Leur surface supérieure est parsemée de petites écailles orbiculaires; la surface inférieure est brillante et argentée. Toutes les parties de cet arbre exhalent une odeur très agréable.

Cette écorce circule dans le commerce séchée et roulée sur elle-même comme la cannelle, en fragments d'une longueur de 80 millimètres sur un diamètre de 5 millimètres. Sa cassure est résineuse et rayonnée; sa couleur est d'un brun obscur; elle est couverte d'un épiderme cendré, rugueux, fendillé comme celui du quinquina et quelquefois parsemé de quelques lichens. Sa saveur est amère et son odeur très aromatique et fort agréable; quand on la brûle, elle rappelle faiblement le musc. La cascarille est stimulante et fortifiante. On en fait usage dans les digestions difficiles, dans les diarrhées et dans les fièvres intermittentes et rémittentes bilieuses. Quelques fumeurs la joignent à leur tabac pour lui communiquer une bonne odeur; elle est employée dans les trochisques fumants du sérail.

CASÉUM, matière blanche, inodore presque sans saveur et plus pesante que l'eau. On l'obtient en abandonnant le lait à lui-même jusqu'à ce qu'il soit coagulé, après quoi on enlève la crême rassemblée à sa surface; on lave le caillé à grande eau, on le fait égoutter sur un filtre et on le met à sécher. En cet état et mêlé à la chaux et à l'eau en quantité suffisante, il forme un très bon lut et un mastic excellent pour raccommoder les marbres, la porcelaine et les objets de ce genre.

CASSAVE.

Latin, FATROPHA MANIHOTS; — anglais, MANIOC, CASSAVE; — allemand, CASSAVE, MANIHOC, MANIHOCK; — espagnol, CASAVA, CASADA MANIOC, MANOC, YUCA; — portugais, MANDIOCA; — italien, CASAVE, MAGNOC.

La **cassave**, qu'on nomme aussi *manioc, manhiot* et *pain de Madagascar*, est la fécule d'un arbrisseau de la *Monœcie monadelphie* de Linné. Il est cultivé dans tout le nouveau monde où il s'élève à la hauteur de un à deux mètres; sa tige est ligneuse,

tortueuse, noueuse, tuberculeuse et fragile; ses feuilles sont larges comme la main et ressemblent à celles du chanvre. Ses fleurs sont campaniformes, blanchâtres et découpées profondément en cinq parties. Pour son fruit, il est presque rond et composé de trois capsules oblongues jointes ensemble qui renferment chacune un noyau ou semence un peu plus gros qu'un œuf de pigeon; sa racine est brune en dehors, blanchâtre en dedans et a la forme et la dimension d'un navet. Elle contient un suc qui est un véritable poison et une matière féculente et alimentaire qui est la farine connue sous les divers noms cités plus haut. Pour obtenir ce suc, on pèse les racines, on les râpe et on les soumet à la presse dans des sacs de feuilles de palmier; on prend ensuite le marc et on le divise pour en former une farine de manioc que l'on fait sécher; on peut aussi le torréfier légèrement et en confectionner des gâteaux minces assez longs que l'on a également le soin d'exposer au soleil pour les sécher. Les Indiens se nourrissent de ce pain. (Voyez FÉCULE DE CASSAVE.)

Le suc écoulé de la racine de manioc laisse déposer une fécule blanche qui, bien lavée, séchée et agglomérée, porte le nom de tapioka. (Voyez FÉCULE DE MANIOC.)

CASSE.

Latin, CASSIA; — anglais, PURGING CASSIA; — allemand, ROHRCASSIA, ROHRENCASSIA CASSIAFISTULA, CASSIA; — espagnol, CANA FISTULA, CASIA FITULA; portugais, CANA FISTOLA, CASSIA NÈGRA; — italien, CASIA NERA CASTIA FISTOLA.

CASSE FRANCHE.	CASSE PUANTE.
— SAUVAGE.	— LUNETTE,
— BAMBOCHE.	

La **casse** est le fruit du caneficier, arbre de la *Décandrie monogynie* de Linné, très répandu dans l'Ethiopie, l'archipel indien, la Cochinchine, les Antilles et le Brésil.

On en a reconnu trois espèces.

La première, qui croît à la Martinique et à Haïti, offre l'apparence du noyer. Son bois est dur, pesant et d'un jaune brun presque noir vers le cœur des vieux troncs. Son écorce est cendrée et unie; ses feuilles ressemblent à celles du frêne; elles naissent par paires de six à huit folioles, opposées, ovales, aiguës et un peu sinueuses; leurs pétioles sont très courts. Les fleurs de

la casse sont jaunes, grandes et disposées en grappes longues, lâches, axillaires et pendantes. Ses fruits cylindriques, en forme de bâtons ordinairement droits, pendent vers le sol, et quand le vent les agite, ils produisent en s'entrechoquant un bruit que l'on entend de fort loin. C'est ce caneficier qui fournit au commerce la casse franche la plus recherchée pour sa pulpe et dont la douceur est extrêmement agréable.

La **casse franche** est longue de 5 à 8 décimètres sur un diamètre de 30 à 40 millimètres; elle est noire et présente deux valves soudées longitudinalement par des sutures formant une bande lisse et d'une couleur marron. Son intérieur est rempli de loges qui contiennent chacune une graine rougeâtre, arrondie, très unie et enveloppée d'une pulpe brune plus ou moins foncée dont la saveur est douce et très sucrée.

On doit faire choix d'une casse récente, pleine, lourde et non sonnante quand on la secoue. Pour la conserver, il faut la tenir dans un lieu frais en ayant soin d'éviter toutefois la trop grande humidité qui procurerait une odeur et un goût de moisi à sa pulpe, qu'il faut conserver dans son état naturel pour être utilisée comme laxatif très doux. A cet effet, on retire cette pulpe avec précaution, ce qui ne produit jamais plus de 25 p. 0/0 du poids total des gousses; c'est ce qu'on nomme en pharmacie casse mondée : on en peut aussi former un extrait par l'intermède de l'eau en le faisant évaporer jusqu'à consistance convenable. Assez ordinairement cette casse nous est dirigée de la Martinique et d'Haïti en barils du poids de 40 à 50 kil. ou en sacs de 20 kil. pour lesquels on accorde la tare réelle. Il en arrivait autrefois du Levant d'une longueur d'un diamètre bien moindres, mais qui possèdait une pulpe très douce, ce qui lui valait un emploi journalier en pharmacie. Aujourd'hui il n'en circule que très peu ou point dans le commerce.

La **casse sauvage** est la gousse d'un caneficier qui a beaucoup de rapports avec celui que nous venons de décrire, et que l'on rencontre dans toutes les Amériques. Mais les fruits qu'il produit sont loin d'être aussi parfaits; ils ne dépassent jamais la longueur de 330 millimètres et n'ont pas plus de 12 millimètres de diamètre; leur pulpue est le plus souvent amère ou insipide. Le peu qui en a paru dans le commerce n'a servi qu'à donner

lieu à une fraude par un mélange avec la bonne casse ; aussi le vil prix auquel elle s'est vendue l'a-t-elle bientôt fait dédaigner par les capitaines de navire.

La **casse bamboche**, ainsi nommée à cause de son inutilité, ne figure guère que chez quelques amateurs comme objet de curiosité. Elle est produite par un caneficier d'une espèce particulière.

Cette casse est ordinairement en betons longs de 7 décimètres sur 60 millimètres de diamètre; ils sont fermés par deux sutures formant d'un côté un très fort bourrelet et de l'autre en présentant deux, brillants et unis; l'écorce de la gousse est extrêmement rugueuse; les loges qu'elle contient sont peu garnies de pulpe et ses noyaux sont petits et aplatis. Quoique cette espèce intéresse peu le commerce, nous avons cru essentiel d'en dire un mot pour compléter autant que possible le tableau que nous avions tracé.

Casse puante. (Voyez SÉNÉ D'OCCIDENT.)

Casse lunette. (Voyez BLEUET.)

CASSIA LIGNEA. (Voyez CANNELLE DE MALABAR.)

CASSINE, espèce de thé. (Voyez APALUCHINE et BOIS DE SURINAM.)

CASSIER, nom que M. Virey a donné à la graine du fruit venu de l'île de France sous le nom de Balibabolah et qu'il présume provenir du *cassia sophera* de Linné. (Voyez BABLAH.)

CASSIRY, boisson composée d'ignames, de cassaves, d'oranges aigres, de sucre ou de thériaque, le tout bien macéré et ferment dans l'eau. Elle enivre lorsqu'elle est prise avec excès.

Le **CASSIS**, qu'on désigne aussi sous le nom de *poivrier*, est un arbrisseau que plusieurs botanistes font figurer parmi les diverses espèces de groseillers noirs, que Linné a admis dans sa *Pentandrie monogynie* et Tournefort dans sa vingt-unième classe de rosacées. Ce petit arbrisseau diffère du groseiller ordinaire par ses tiges sans épines et par son fruit noir et plus gros, dont le goût est très piquant. Ce fruit est à baies oblongues disposées en forme de grappes et il se mange comme la groseille. On en fait une liqueur très agréable et très stomachique, connue sous

le nom de ratafia de cassis; ses feuilles possèdent, dit-on, des vertus diurétiques. Il fut un temps où l'on vantait les produits de cet arbrisseau comme une panacée universelle; cette réputation usurpée est tombée dans l'oubli.

CASSONNADE. (Voyez SUCRE.)

CASSUVIUM OCCIDENTALE. (Voyez NOIX D'ACAJOU.)

CASTINE.

Latin, CASTINUM; — anglais, LIME-STONE; — allemand, KALSTEIN, FLUSSPATH ZUSCHALG; — espagnol, PIEDRA CALIZA, PIEDRA DE CAL, PIEDRA CALCARIA; — portugais, PEDRA DE CAL; — italien, PIETRA DA CALCINA.

La **castine** est une espèce de marne ou de terre argilo-calcaire, mêlée de silice et que l'on emploie dans la fonte des minérais, pour faciliter leur fusion et détacher la gangues qui les enveloppe.

Cette craie se rencontre près des mines de fer oxidé limoneux et principalement dans les départements du Cher, de l'Indre, de la Haute-Marne et de la Côte-d'Or. C'est la castine qui, en se fondant avec la gangue des mines, forme le laitier. Plus elle contient de carbonate de chaux, meilleure elle est.

CASTOREUM.

Latin, CASTOREUM; — anglais, CASTOREUM; — allemand, BIEBERGEIL; — espagnol, CASTOREO; — portugais, CASTOREO; — suédois, BASVERGALL; — polonais, STROYBO BOURY; — russe, BABROWAGA STRUJA.

CASTOREUM DE SIBÉRIE. CASTOREUM DU CANADA.

Le **castoreum** est un parfum onctueux secreté par deux glandes situées dans les bourses préputiales du castor. Ces glandes ont la forme d'une poire, ce qui a fait croire pendant longtemps qu'elles étaient les testicules de cet animal; une inspection anatomique a prouvé depuis que ces bourses existaient également chez les femelles et chez les mâles.

Ce parfum nous est apporté dans ses poches naturelles, lesquelles sont plus ou moins renflées; l'une est constamment plus grosse que l'autre. Son odeur est très forte et presque insupportable; sa couleur extérieure est noirâtre et à l'intérieur d'un brun fauve ou jaunâtre. Une fois désséché, sa cassure est résineuse et mélangée de membranes blanchâtres; quant à sa saveur, elle

n'offre qu'amertume et âcreté. Plus sa sécheresse est grande, plus le parfum du castoreum est agréable; aussi doit-on toujours donner la préférence au plus consistant.

Le **castoreum de Sibérie** se compose de deux bourses plus ou moins renflées et formant parfaitement la poire. Elles sont parfois accompagnées de nerfs ou membranes qui leur ôtent de leur valeur et sur lesquels il est d'usage d'exiger un rabais proportionnel. Ce castoreum, que nous avons décrit plus haut, nous parvient en caisses bien conditionnées et de divers poids. On accorde la tare écrite ou réelle.

Le **castoreum du Canada** se compose de bourses d'une bien moindre dimension, mêlées avec une grande partie d'autres bourses flasques, garnies de trois ou quatre longues membranes et qui pèsent souvent plus que la substance odorante qu'elles renferment. On l'expédie ordinairement en barils cerclés de fer du poids de 25 à 30 kilog.; on accorde la tare réelle.

Les castoreums sont employés comme anti-hystérique et sont très influents sur le système nerveux. Aussi s'en sert-on avec succès dans l'épilepsie et le tétanos. On devra le choisir, en bourses pleines, grosses, bien sèches, cassantes et friables, d'un brun rougeâtre à l'extérieur et intérieurement d'un brun jaunâtre, d'une odeur forte et pénétrante, et d'un goût âcre.

Il faut eu outre se méfier des fraudes qui falsifient le castoreum, dans les bourses duquel on introduit souvent du plomb, des matières lourdes ou bien encore des substances qui ont l'apparence de ce parfum. Dans le premier cas, c'est à l'œil à en faire raison; dans le second, il suffira d'en dissoudre une partie dans de l'alcool; s'il est pur, il ne déposera aucun résidu; autrement il abandonnera les corps étrangers en saturant le liquide.

CASTORINE, substance extraite du castoreum par l'alcool, sous forme de globules blancs. Nous la devons à M. Bizio, chimiste italien.

CATAIRE.

Latin, NEPTA CATARIA; — allemand, KATENMUNZE.

La **cataire**, qu'on nomme aussi *herbe aux chats*, est une plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné. Sa tige s'élève à la hauteur d'un mètre; elle est carrée, velue et rameuse; ses

feuilles sont cordiformes, dentelées à leur bords, pointues, lanugineuse, blanchâtres, d'une odeur forte et d'une saveur âcre et aromatique. Ses fleurs naissent aux sommités des branches, disposées en épis : chacune d'elles présente un tuyau découpé par le haut en deux lèvres; la supérieure est retroussée et soutenue par un calice en forme de cornet. La couleur du pétale est blanche ou purpurine. Ses semences, au nombre de quatre, sont nues et ovales; sa racine est ligneuse.

Cette plante croît dans les lieux incultes des parties méridionales et tempérées de l'Europe. L'odeur forte qu'elle exhale plaît tellement aux chats qu'ils se roulent dessus avec ardeur, ce qui lui a valu un surnom vulgaire. Elle est excitante et antispasmodique.

CATAPUCE. (Voyez ÉPURGE.)

CATHARTINE, matière active du séné dans laquelle MM. Lassagne et Feneulle font résider le principe purgatif de ce végétal.

Cette substance est incristallisable, d'un jaune rougeâtre et d'une odeur particulière. Sa saveur est amère et nauséabonde; à l'état sec, elle attire l'humidité de l'air.

CATHÉCU. (Voyez CACHOU.)

CAVALE, femelle du cheval. (Voyez CHEVAL.)

CAVI. (Voyez OCA.)

CAVIAR.

Latin, CAVIARUM; — anglais, CAVIAR, CAVIARE; — allemand, CAVIAR, STRRÖGEN; — espagnol, CAVIARIO; — portugais, CAVIARIO, OVAS DE BORDALO SALGADAS; — italien, CAVIARIO, CAVEGIARO, CAVIALE.

Le **caviar** est un assemblage d'œufs de diverses espèces de poissons salés, principalement de l'esturgeon et de la carpe. On sépare d'abord ces œufs de leurs membranes; on les lave et on les fait sécher; puis on les écrase et après les avoir salés, on les laisse égoutter dans des vases percés de trous. Cette pâte prend alors une certaine consistance et porte le nom de caviar. Les Italiens ont été les premiers qui en ont apporté de Constantinople en France et en Angleterre.

Cette préparation est très recherchée en Russie, en Turquie, en Allemagne et en Italie. La France la connaît à peine.

Les marchés de Saint-Pétersbourg en sont encombrés, ce qui permet aux habitants d'en faire un commerce presque exclusif. Le Volga et ses alentours en préparent des quantités énormes.

Les caviars se logent en barils du poids de 50 kilogrammes et en demi-barils que l'on vend au poids net.

CAYEU. (Voyez MOULE.)

CÉBADILLE ou CEVADILLE. (Voyez ce dernier mot.)

CÉDRAT, fruit du cédratier connu sous le nom de *citrus médica cedra*. Cet énorme fruit, plus volumineux que celui du limonier, est aussi plus verruqueux et plus acide; on le nomme quelquefois *poncires*; l'Italie possède beaucoup de ses cédratiers dont les confiseurs préparent l'écorce qu'ils font figurer dans un grand nombre de gâteaux perfectionnés. On doit choisir les cédrats en quartiers de fortes dimensions, encore verts, d'une odeur franche approchant de celle de l'orange et d'une saveur forte et agréable. Leur bonne préparation au sucre rend leur écorce ferme, transparente et leur candi brillant; on rebutera donc les écorces molles, jaunâtres, d'un candi terne et d'une odeur aigrelette.

Les écorces de cédrats viennent ordinairement en boîtes de 15 à 20 kilogrammes qui se vendent au poids net.

On retire de ce fruit une huile très aromatique, connue sous le nom d'huile volatile de cédrat. (Voyez ce mot.)

CEDRE. (Voyez BOIS DE CÈDRE.)

CÈDRE PETIT. (Voyez BOIS D'OXYCÈDRE.)

CEDRELA FEBUFUGA, arbre connu sous le nom de *bois de toon*; son écorce est d'un brun rougeâtre, rugueuse et d'une saveur astringente et amère. On l'emploie dans l'Inde comme tonique et fébrifuge.

CÉDREL ODORANT. (Voyez CAILCEDRA ou ACAJOU FEMELLE.)

CÉLERI, plante qu'on mange en salade. (Voyez ACHE DOUCE.)

CENDRE.

Latin, CINARECAIS; — anglais, ASHES; — allemand, ASCHE; — espagnol, CENIZAR; — portugais, CINZAS; — italien, CENERI.

CENDRE BLEUE.	CENDRE D'OUTRE-MER FACTICE.
— DE PLOMB.	— DU LEVANT.
— D'ORFÈVRE.	— VERTE.
— GRAVELÉE.	— DE VOLCAN.
— D'OUTRE-MER.	

Les **cendres** sont les résidus provenant de la combustion. Le mot cendre est aussi employé pour désigner les oxides métalliques.

L'analyse des cendres des végétaux a prouvé que le sol producteur influe beaucoup sur la nature des résidus combustibles.

L'expérience a démontré que 100 kil. de bois de chêne, de hêtre, de charme ou de tremble, donnent de 1 à 2 kilogrammes de cendre, d'où l'on peut extraire cent à cent cinquante parties de salin. Les sapins, les sureaux, les faux ébéniers, les noisetiers et mûriers, donnent de 2 à 3 kilog. de cendre et un demi-kilog. de salin. Les orties, les fougères, les joncs, les chardons, les glayeuls, les feuilles d'arbres, produisent jusqu'à cinq centièmes de cendres qui peuvent fournir un centième de salin. Les marronniers d'Inde ont donné 2 kilog. de salin sur 100 kilog. de bois brûlés. Les côtes de tabac sont très riches en matières salines, vu qu'elles sont encore empreintes du sel marin qui a servi à les préparer et très chargées de sulfate et de carbonate de potasse: aussi sont-elles recherchées par les verriers comme un excellent fondant pour les bouteilles et les minerais. C'est au salin que les cendres doivent leur propriété de blanchir le linge et de dégraisser les étoffes.

Les cendres non lessivées sont employées par les teinturiers qui les classent parmi les articles non colorants et s'en servent à récolter pour appliquer le pastel.

Les cendres neuves ou lavées qui ont déjà servi sont d'une très grande utilité dans la campagne pour améliorer les terres dépourvues de calcaires. Les cendres de tourbes sont employées au même usage.

Les contrées qui possèdent des forêts et des bois en trop grande quantité les brûlent pour obtenir des potasses de leurs

cendres. De ce nombre nous citerons la Toscane, la Russie, la Norwège et l'Amérique-Septentrionale. (Voyez POTASSE.)

Pour s'assurer de l'alcali que peut contenir une cendre, on devra se servir, en suivant les procédés ordinaires, d'un alcalimètre de Dezcroisilles, perfectionné par M. Gay-Lussac.

CENDRE BLEUE OU VERTE.

Latin, CINIS CAERULEUS; — anglais, VERDITER, BLUE VERDITER, MOUNTEN BLUE; — allemand, BERGBLAU; — espagnol, VERDE TIERRA; AZUL EN CENIZA, GENIZA AZUL; — portugais, VERDE MONTHANA AZUL, CINZA AZUR; — italien, AZURRO DI MONTAGNA, CENERAZI DI AZURRO.

La **cendre bleue ou verte** est la combinaison d'un carbonate ou d'un sulfate calcaire avec l'oxide de cuivre ammoniacal.

On retirait autrefois cette cendre d'un minéral connu sous le nom de pierre d'Arménie par le moyen des lavages et de la porphyrisation; mais les nuances de bleu qui en résultaient étant peu uniformes, on a dû recourir à de nouveaux moyens.

Aujourd'hui, la cendre bleue s'obtient en décomposant le sulfate de cuivre par la chaux; on prend une dissolution de sulfate de cuivre parfaitement transparente; on précipite le cuivre par l'eau de chaux et ce mélange donne une couleur verte qui prend alors le nom de cendre verte ou de vert d'eau.

Pour convertir cette matière en bleu, on y ajoute de l'ammoniaque fluor qui dissout le cuivre et lui fait acquérir cette nouvelle couleur.

Ces cendres vertes et bleues servent à la peinture en détrempe pour les décorations de théâtre et pour les papiers peints. Elles se vendent au poids net sans désignation régulière d'emballage.

La **cendre de plomb** est le résidu de la combustion des charbons qui ont servi à fondre le plomb et l'étain dans les ateliers. Elle contient une grande partie d'oxide de ces métaux et sa valeur est proportionnée à ce contenu dont on juge par un poids approximatif, ou mieux encore par un essai de réduction. Elle se vend aux potiers qui en forment des vernis après en avoir extrait toutes les parties métalliques.

La **cendre d'orfèvre**, qu'on nomme aussi *regret d'orfèvre*, est le résidu de la combustion des charbons qui ont servi

à la fonte des métaux précieux, tels que l'or, l'argent, la platine, le cuivre, etc. Leur valeur ne peut bien être établie que par des essais de réduction qui exigent beaucoup d'habileté, ce qui restreint un peu cette industrie. L'affinage de ces métaux rend très souvent leurs cendres très productives et donne lieu à des transactions importantes, principalement sur les cendres qui arrivent du Pérou.

CENDRES GRAVELÉES.

Latin, CINIS CLAVELLATUS ; — anglais, FECIA ASHES, VEEDASHES, DIE WORTERBUCHER ; — allemand, WAIDASCHE, DRUSENASCHE ; — espagnol, CENIZAS GRAVELLADAS DE RAZURAS O HECES DE VINO CENIZAS DE GRAVEL ; — portugais, CINZA DE TOSCANA OU DE TARTARO ; — italien, FEZA, FECCIA BRUCCIATA O RECOTTA, CENERE DI TARTARO.

Les **cendres gravelées**, qu'on nomme aussi *cendres cassandes, de lie de vin* et *de tartre*, sont les produits d'une industrie particulière qui ne doit pas être confondue avec celle qui fournit au commerce la potasse, car l'une s'obtient par la combustion des matières productives et l'autre par des lavages successifs; nous croyons essentiel d'établir cette distinction entre les deux substances qui sont presque indispensables aux teinturiers pour bien établir leur cuve d'indigo. Disons en passant que le département de la Gironde est renommé pour les cendres gravelées qu'il retire de ses lies de vins.

Le procédé qu'on emploie pour l'obtenir est peu compliqué; cependant un bien petit nombre de fabricants possèdent les talents requis pour donner le coup de feu modéré ou renforcé à propos. Bourg et Libourne possèdent depuis long-temps d'excellentes usines en ce genre. Bordeaux pourrait marcher sur la même ligne si les industriels ne s'avisaient pas souvent de substituer à la place de la belle et bonne lie blanche de vin, de la potasse, de la chaux, du bois moulu ou tout autre corps étranger susceptible d'altérer la qualité du produit, de détruire la confiance publique et de donner des pertes considérables aux consommateurs.

La cendre gravelée de première qualité doit s'offrir en masses de fortes dimensions extrêmement légères, avec des boursouflures accumulées les unes sur les autres; sa couleur est nuancée de blanc verdâtre; sa saveur est salée, alcaline et

très chaude lorsqu'on l'applique sur la langue. Avec toutes ces qualités, il faut qu'en exposant un de ses fragments à l'air libre pendant un jour entier, il se réduise en pâte molle sans laisser un fragment capable de résister à la pression des doigts. Enfin, une barrique remplie de cendre gravelée ne devra pas peser plus de 100 à 105 kil.

On devra donc se méfier d'une cendre gravelée lourde, trop verte ou trop bleue et dont l'alcali sera trop fort; au dessus de seize à dix sept degrés de l'alcalimètre, on devra redouter qu'elle ait été cuite avec de la potasse, ce qui serait une fraude nuisible aux teinturiers; si elle était lourde, on serait en droit de présumer qu'on y a ajouté de la chaux.

Cette substance circule dans le commerce en barils de bois de châtaignier ou de chêne du poids de 50 à 100 kil. pour lesquels on accorde la tare nette.

L'Armagnac, la Bretagne et l'Orléanais fournissent au commerce des cendres gravelées qui sont généralement de qualités très ordinaires; aussi sont-elles dirigées en partie sur Bordeaux pour y être recuites ou pour servir d'aliments aux usines qui y sont en assez grand nombre.

CENDRE D'OUTRE-MER.

Latin, ULTRAMARINUM; — anglais, ULTRAMARIN ASHES; — allemand, ULTRAMARINASCHE; — espagnol, CENIZAS DE ULTRAMAR; — portugais, ZINZAS DE ULTRAMARINBO; — italien, CENERI DULTRA MARINO.

La **cendre d'outre-mer**, improprement appelée ainsi, est le résidu de la trituration et du lavage reitérés du lapiz-lazuli, pierre d'azur qui a donné lieu aux nombreuses recherches de Klaprot et de Clément Desormes. C'était de cette pierre qu'on obtenait un bleu précieux, aujourd'hui extrêmement rare, qui était souvent payé par les peintres jusqu'à trois cents francs les 30 grammes. Ce bleu est inaltérable à l'air.

On l'obtenait en faisant rougir au feu la lazulit et en l'éteignant ensuite dans du fort vinaigre; après cela, on pilait le morceau humecté sur du porphyre et la poudre impalpable qui en résultait était lavée dans de l'eau et exposée à l'air pour sécher à l'abri de la poussière. En cet état, on prenait de la cire vierge que l'on mêlait à parties égales avec de la poudre de colophane; on faisait liquéfier l'une et l'autre dans un vase de terre

vernissé; on y jetait peu à peu la cendre de la lazulite et l'on mettait ce mélange dans de l'eau claire pendant un espace de huit jours; au bout de ce temps, la masse enveloppée d'un linge bien propre était transportée dans de grands vases de verre ou de porcelaine remplis d'une eau chaude supportable à la main, dans laquelle elle était soigneusement pétrie. Lorsque cette première eau s'était colorée, on réitérait la même opération dans un autre vase à la même température et cela jusqu'à ce que toute la couleur eût traversé le linge.

La couleur du premier lavage était considérée comme la plus précieuse parce qu'elle était la plus fine et la plus foncée.

Le bleu d'outre-mer est aujourd'hui très rare; aussi la Chine a-t-elle été obligée de venir en aide aux désirs des artistes en leur fournissant l'oxide de cobalt qui le remplace parfaitement.

C'est à M. Ferrand que l'industrie française doit le perfectionnement de l'outre-mer factice dont les procédés de fabrication n'ont pas encore été publiés.

Cette cendre est, comme la précédente, inaltérable à l'air; sa valeur est de cinquante pour cent de moins.

La **cendre du Levant** est le produit de l'incinération d'une plante appelée en latin *cruca* et en français *roquette*. Cette cendre est grise; elle nous arrivait autrefois de St-Jean-d'Acre et servait à la fabrication du verre et du savon; aujourd'hui le commerce n'en reçoit plus à cause des soudes et des potasses qui sont d'un emploi plus avantageux.

Cendre verte. (Voyez PIERRE ARMÉNIENNE.)

Les **cendres de volcan** sont des matières terreuses, pulvérulentes et de diverses couleurs lancées par l'éruption des volcans; on en distingue deux sortes, le Lapillo et la Pouzzolane. (Voyez chacun de ces deux mots.)

FIN DU PREMIER VOLUME.

ERRATA du tome premier.

PAGES.	LIGNES.	AU LIEU DE	LISEZ
5	15	Abe	*Abée.*
9	16	Poliganie	*Poligamie.*
11	25	Liquoricée	*Licquorice.*
14	6	De	*Dans.*
15	25	Alichaudora	*Alichandora.*
18	24	Acajou trée	*Mahogony.*
24	37	Achiot	*Achcoft.*
25	20	Caprique	*Caproïque.*
26	37	Succinet	*Succin.*
28	35	Caprique	*Caproïque.*
44	18	Liscoride	*Dioscoride.*
48	30	La manipuler	*Le manipuler.*
58	34	Ail serpenti	*Ail serpentin.*
60	19	Ore	*Brass.*
61	33	Tripoi	*Tripoli.*
68	15	Aliziés	*Alizier.*
69	27	L'invers	*L'inverse.*
78	33	A teinture	*En teinture.*
93	34	Rixalers	*Rixdalers.*
95	30	Holtein	*Holstein.*
95	33	Livourne	*Livonie.*
104	29	Artique	*Arctique.*
118	8	Motelei	*Moteley.*
119	6	Plombaigne	*Plombagine.*
119	14	Andrhacite	*Antrhacite.*
120	5	Marcacile	*Marcacite.*
120	16	Freyberd	*Freyberg.*
124	35	La palachine	*Le palachine.*
125	24	Berdelsar	*Beidelsar.*
153	5	Nord sauvage	*Nard sauvage.*
162	1	Abrocanum	*Abrotanum.*
166	10	Bulle	*Balle.*
170	5	Lacoste	*Lacotte.*
181	4	Surgo	*Sorgo.*
181	25	Surgo	*Sorgo.*
181	37	Surgo	*Sorgo.*
190	27	Ternete	*Ternate.*
191	35	Bvngi	*Bangi.*
191	24	Bananes	*Bananiers.*
200	19	Basanes sali	*Bases salifiables.*

ERRATA. — (Suite.)

PAGES.	LIGNES.	AU LIEU DE	LISEZ
204	28	Calvinée	*Calcinée.*
218	7	Choux	*Chaux.*
220	32	Dutirique	*Butirique.*
244	3	Weinsen	*Weizen.*
245	18	Weinsen	*Weizen.*
320	7	Timod	*Timor.*
392	28	Phlegnarie	*Phlegmasie.*
399	14	Lagitée	*Sagitée.*
423	35	Thounenel	*Touvenel.*
423	35	Punique	*Urique.*
424	1	Cantharidnie	*Cantharidine.*
424	9	Proscarabous	*Proscarabœns.*
424	26	Monodelphie	*Monadelphie.*
425	1	Heva	*Hevea.*
426	7	Rhubarbrin	*Rubarbarin.*
437	27	Mnuganèse	*Manganèse.*
437	28	Dubentus	*Daubenton.*
438	12	Uni	*Uni à.*
439	4	Anthrocites	*Anthracites.*
440	4	Pelletrier	*Pelletier.*
440	5	Terdisque	*Tendisque.*
442	27	Glaneuse	*Glanduleuse.*
446	3	Gamelin	*Gmelin.*
448	19	Zaffloye.	*Zafflore.*